OS VINHOS DA MADEIRA

E

O SEU DESCREDITO PELAS ESTUFAS

NOVO METHODO DE AFINAMENTO DE VINHOS

E

BASES D'UMA ASSOCIAÇÃO

PELO

DR. JOÃO DA CAMARA LEME HOMEM DE VASCONCELLOS,

CONDE DO CANNAVIAL

Ex-Governador Civil do Districto do Funchal;
Commendador da Ordem de Christo;
Gran-Cruz da Ordem de Sancto Estanislau da Russia;
Professor Jubilado da Eschola Medico-Cirurgica do Funchal;
Socio do Instituto de Coimbra;
Laureado e Socio da Academia das Sciencias e Lettras de Montpellier;
Laureado e Socio da Academia das Sciencias, Artes e Bellas Lettras de Caen;
Distinguido com uma Menção Honrosa pela Academia de Medicina de Paris;
Membro de várias sociedades scientificas e litterarias de Paris, Leão,
Marselha, Nimes, Montpellier, Lisboa, Porto, Funchal;
Delegado Geral na Madeira da Sociedade Indo-chineza de Paris;
Promotor, ou Principal Fundador de diversas associações
litterarias, industriaes, de interesse público;
etc.

FUNCHAL

1889

FUNCHAL

TYP. "ESPERANÇA"

28.=Rua do Bispo.=28.

1880

OS VINHOS DA MADEIRA

E

O SEU DESCREDITO PELAS ESTUFAS

NOVO METHODO DE AFINAMENTO DE VINHOS

E

BASES D'UMA ASSOCIAÇÃO

RENSEIGNEMENTS SOMMAIRES

SUR

LES VINS DE MADÈRE

Les vins de Madère, si renommés en Europe depuis le XVI.e siècle, proviennent d'un petit nombre de variétés de cépages dont ils prennent le nom. Ce sont surtout: le *Verdelho*, le *Bual*, le *Sercial*, le *Malvasia*, le *Tinta*. Et il y a, en outre, le vin *Madeira*, qui est le produit du mélange des raisins des différents cépages.

Anciennement on laissait vieillir naturellement ces vins dans le tonneau; et ils devenaient ainsi très précieux.

Dans le XVIII.e siècle on s'aperçut que les vins de Madère s'amélioraient beaucoup en traversant les mers tropicales dans les voyages aux Indes et en Amérique; et les vins qui avaient fait ces traversées étaient très estimés.

Depuis le commencement de ce siècle on adopta, généralement, à Funchal le système de chauffer les vins de 50 à 70° C., pendant trois ou six mois, au contact de l'air, dans des bâtiments spéciaux qu'on appella *estufas* (étuves).

L'expérience n'a, cependant, que trop démontré, non seulement que les vins ne s'améliorent pas du tout sous l'influence, si long temps prolongée, de la chaleur désorganisatrice de ces étuves, mais qu'ils y perdent leurs meilleurs qualités naturelles, et acquièrent des défauts difficiles à effacer, surtout une odeur et un goût caractéristiques, qui

dénoncent toujours ces vins aux entendeurs, malgrè tous les artifices que l'on emploie pour en faire des vins supportables.

Mais il arrive que les vins qu'on laisse vieillir dans le tonneau, et qu'on appelle vins de *canteiro*, ne sont pas assez mûris avant quatre ans pour pouvoir être embarqués; tandis que ceux qui ont été chauffés dans les étuves et fortement vinés peuvent bien supporter, peu de temps après, le transport par mer sans s'altérer. De plus, ce même chauffage qui, excessif et mal dirigé comme il est, enlève aux vins de raisins leurs qualités spéciales, enlève aussi aux autres sucs de fruits avec lesquels on veut imiter ces vins, tous vestiges de leur origine, et prépare convenablement tout liquide sucré, plus ou moins viné, pour l'imitation des vins de Madère du commerce, en lui donnant *le goût et l'odeur d'étuve*, qui caractérisent ces vins. Voilà pourquoi ce système déplorable, qui favorise, toutefois, des intérêts commerciaux et industriels, a pu vivre depuis près d'un siècle, malgrè les graves atteintes qu'il a portées au crédit des bons vins de Madère, au détriment des consommateurs, et, surtout, des propriétaires et des viticulteurs de ce pays.

Il est temps que l'on vienne en aide aux intérêts, si blessés, de notre agriculture; il est temps que l'on s'efforce pour rétablir la réputation, si bien fondée, de nos vins si précieux.

On ne peut pas trouver les bons vins de Madère parmi les vins de ces funestes étuves. On doit les chercher parmi les vins naturels; soit qu'ils aient mûri dans le tonneau *(vins de canteiro)*, soit qu'ils aient été améliorés par un chauffage rapide en vases clos, *(méthode Pasteur)*, soit que leur éducation, bien dirigée, ait été abrégée par l'emploi rationnel et méthodique d'une chaleur très modérée, suffisamment prolongée *(méthode Cunnavial)*.

Il faut avoir tout cela bien en vue.

PRIMEIRA PARTE

OS VINHOS DA MADEIRA
E
O SEU DESCREDITO PELAS ESTUFAS

I

Os vinhos da Madeira são conhecidos e estimados na Europa desde meado do seculo XVI.

Já os consumia a França no reinado de Francisco I (1515-1547) [1]. Já os importava a Belgica em 1567 [2]. E já em 1590 o *malvasia* era considerado como o *melhor do universo*, e levado para a India e para muitas outras partes do mundo [3].

Um alvará de D. João IV, creando, em 1646, um imposto de 400 réis por cada pipa de vinho que fôsse exportada da Madeira, para pagamento da verba de dois mil cruzados annuaes com que ésta ilha fôra cotisada em côrtes para as despezas da guerra contra a Hespanha, mostra que a exportação dos vinhos madeirenses era então de cêrca de 2:000 pipas.

---

1. *Breve Noticia sôbre a Ilha da Madeira*, por Paulo Perestrello da Camara, pag. 83.
2. *Historia de Portugal*, por Rebello da Silva, *t.* IV, pag. 600.
3. *As Saudades da Terra*, pelo dr. Gaspar Fructuoso, cap. XX.

Por 1680, «havia na cidade do Funchal umas dez casas de commercio inglezas, outras dez de diversos estrangeiros, e seis ou oito portuguezas, que compravam os vinhos ja promptos e os exportavam, tomando em retorno artigos de consumo; e alguns mercadores começaram a reduzir os vinhos mais baixos a aguardente, que embarcavam para o Brazil e Costa d'Africa, com outros generos havidos por importação, recebendo em troca escravos e ouro».[1]

Os consulados estabelecidos na ilha da Madeira no decurso do seculo XVII, o da Belgica em 1608, o da França em 1626, o da Inglaterra em 1665, o da Hollanda em 1667, e o da Hespanha em 1668[2], indicam bem os principaes paizes com que ésta ilha commerciava então os seus vinhos, que depois foram levados á Allemanha, á Russia, aos Estados-Unidos da America.

Mas, com quanto o commércio dos vinhos da Madeira tivesse tomado grande desenvolvimento no principio do seculo XVIII, não me parece muito bem fundada a asserção de José Soares da Silva, por 1730[3], —que a Madeira então *exportava «todos os annos mais de vinte mil pipas de vinho, além das aguas ardentes.»*

Um artigo relativo a ésta ilha, escripto, em 1882, no *Wine and Spirit News*, periodico que se publica em Londres, affirma que o vinho da Madeira *se tornára muito conhecido em Inglaterra por meado do seculo XVIII*, epocha em que obtivera *grande preferencia* na Sociedade ingleza, em razão dos *pomposos elogios* que d'elle faziam officiaes que tinham servido nas West Indias e na America, *onde tinham podido bem apreciar-lhe as excellentes qualidades*. Sabe o auctor que no fim do mesmo seculo a exportação de vinhos da Madeira para a America e as West Indias era importante; e refere que, no anno de 1799, um comboio de 96 navios de differentes tamanhos, ancorára no porto do Funchal no dia 14 de outubro, escoltado, desde Portsmouth (d'onde esses navios tinham sahido com destino para diversas ilhas das Antilhas) por tres vasos de guerra, sob o commando do Almirante Sir

1. *Notas ás Saudades da Terra*, pelo dr. Alvaro Rodrigues de Azevedo, *Nota* XXVII.—Paulo Peresterello, *loc. cit.*, pag. 85.
2. *Archivo da Camara do Funchal*, titulo *Consules*.
3. *Historia do Govêrno de D. João I.* t. I, pag. 407 § 465.

Roger Curtis, que ia a bordo do «*Lancaster*», de 60 peças; e que ésta frota carregára 3:041 $^1/_2$ pipas de vinho para as West Indias, embarcadas pelas differentes casas inglezas do Funchal, sendo parte para o consumo das colonias das Antilhas, e parte por conta de negociantes de vinhos de Inglaterra, para fazerem a viagem e serem levados depois para Inglaterra. E está bem informado de que, durante muitos annos, existira entre os negociantes da Madeira a práctica de mandarem annualmente vinhos em viagem, de *ida e volta*, ás Indias e ás Antilhas; viagem em que o vinho amadurecia, adquirindo, ao mesmo tempo, gôsto e aroma particular, devido, provavelmente, ao grande calor do porão do navio, e ao movimento continuo em que estivera.

Os vinhos que faziam essa viagem de *ida* e *volta* chamavam-se *vinhos de roda*.

Eis como se exprime o *Wine and Spirit News:*

«Madeira wine became well known in England about the middle of the last century, when it obtained a great preference in English society, owing to the strong recommendation of officers who had served in the West Indies, and America, and had there become acquainted with its fine properties.» . . . . . .

«In the year 1799 a convoy of 96 ships of different sizes anchored in the port of Funchal on 14th October, convoyed from Portsmouth (bound for different parts in the West Indies), by a fleet of three men of war with Admiral Sir Roger Curtis on board of H. M. S. «Lancaster,» of 60 guns. This fleet took on to the West Indies 3,041 $^1/_2$ pipes, shipped by the different English houses in Funchal, partly for the supply of the Colonies in the West Indies, and partly shipped to order of wine merchants in England for the voyage there and back to England.

«For many years the practice has existed with some of the wine merchants in Madeira, of sending a yearly supply of wine for the voyage, either to the East or West Indies and back, which voyage matures the wine, giving it at the same time a peculiar bouquet and flavour derived most likely from the intense heat in the ship's hold, and the continual motion to which the wine is subjected.»

E' indubitavel que era ja então muito importante a exportação de vinhos nesta ilha.

II

Não está o *Wine and Spirit News* tão bem informado com relação ás estufas de vinhos na Madeira.

Diz que, além do costume de enviar os vinhos ás Indias e ás Antilhas, existe o de submetter os vinhos, *pouco tempo depois de feitos,* a *uma alta temperatura,* em edificios especialmente destinados para esse fim, chamados *estufas,* tendo essa operação por resultado *abreviar* o *desenvolvimento do vinho, amadurecel-o,* e *impedil-o de referver;*—que *não ha regra para fixar a temperatura, nem o tempo durante o qual o vinho deve ficar na estufa,* o que depende unicamente da apreciação do negociante, ou d'aquelle a quem elle confia o tratamento do vinho;—que éstas estufas, muitas das quaes estão no Funchal e suas visinhanças, são grandes edificios de pedra, de dois andares, divididos em compartimentos aquecidos por canos atravessados pelo ar quente que vem das fornalhas situadas no primeiro andar;—que a temperatura mais alta a que sobe o ar interior da estufa é, aproximadamente, 130 a 140 graus Fahrenheit para os vinhos inferiores, e 100 a 120 graus para os vinhos da melhor qualidade;—que se tiram os vinhos da estufa no fim de *tres, quatro* ou *seis mezes,* segundo os casos;—que então se trasfegam e clarificam, deita-se-lhes, sendo necessario, nova dose de aguardente, e NÃO SE LHES TOCA MAIS, *a não ser para os trasfegar ou clarificar de tempos em tempos, até que sejam embarcados, o que quasi nunca tem logar antes do segundo ou terceiro anno.*

Veja-se o texto:

«In addition to the practice of shipping the wines to the East or West Indies, a custom prevails of shortly after their manufacture, submitting the wine to a high temperature in buildings specially designed for the purpose, and called *estufas,* the result of which process is to ensure the earlier development and mellowing of the wine and to prevent any re-fermentation. There is no rule for the temperature of length of time to which the wines are so subjected, and which depends solely on the judgement of the Merchant or of his Wine Manager. These *estufas,* of which there are several in Funchal and its vicinity, are large twostoreyed

buildings of stone, divided into compartments heated by flues, fed with hot air from the stoves below. The highest temperature ever reached is about 130 or 140 degrees Fahrenheit for inferior wines, and 100 to 120 degrees for the better class of wines. On the wines being removed after the lapse of three, four, or six months, as the case may be, they are fined and racked, a second proportion of Brandy being added if requisite, and they are left to themselves, except for an occasional fining and racking, until they are shipped, which scarcely ever takes place before the second or third year.»

O que o *Wine and Spirit News* diz com respeito ás estufas de vinhos na Madeira é, em verdade, o que á primeira vista apparece a quem visita qualquer d'essas casas no Funchal, e toma nota das informações que colhe de passagem.

Mas este ponto precisa de ser examinado com vistas mais profundas e mais demoradas.

E, em primeiro logar, quando começaram os vinhos da Madeira a ser tratados em estufas?

Um antigo negociante de vinhos d'esta cidade, Selby, interrogado por mim a este respeito, respondeu-me que podia quasi asseverar que o uso das estufas no tratamento dos nossos vinhos não ia além do principio d'este seculo, ou do fim do seculo passado; e que tinha conhecimento de que a alluvião do Funchal em 1803 levára uma estufa com 300 pipas de vinho.

Ora, em officio dirigido, em 14 de fevereiro de 1804, pelo Governador e Capitão General da ilha da Madeira, Ascenso de Sequeira Freire, ao Ministro dos Negocios Ultramarinos, Visconde de Anadia, e o officio de resposta do mesmo ministro, em data de 7 de fevereiro de 1804, dizem que foi por 1794 que essas estufas principiaram a ser usadas no tratamento dos vinhos da Madeira, em razão da *analogia* que nellas acharam *com o calor do porão dos navios*, que *se tinha reconhecido beneficiar muito os vinhos d'esta ilha.*

Transcrevo aqui estes documentos de um periodico d'esta cidade *(Diario de Noticias)*, onde foram publicados em septembro ultimo:

«N.º 6—Ill.mo e ex.mo sr.—Representando-me o Juiz do Povo d'esta cidade o damno que tem causado as estufas á reputação dos vinhos, unico genero d'esta colonia; notando-me mais o prejuizo que ellas podiam causar pelos incendios; pareceu-me justo o meio de descobrir a causa; e mandando rever o registo da se-

cretaria, achei que o meu antecessor fizera publicar por editaes de 23 de agosto de 1802, e 6 de novembro de 1803, a prohibição d'ellas no recinto da cidade, o qual officiando com a copia do primeiro edital, dando de parecer que fossem prohibidas, teve em resposta pela secretaria da repartição de Fazenda, com data de 9 de março de 1803, que S. A. R. approvando o mesmo edital, somente pelo que tocava a fazer sahir as estufas do recinto da cidade, havia no entretanto por bem mandar ouvir pessoas intelligentes da materia, e resolver depois o que julgasse mais conveniente; porém vendo eu a força da representação do dito Juiz do Povo, a qual se firmava na falta de execução, que tinha tido o Edital de 6 de novembro de 1803, que se affixou em resultado d'aquella real determinação por constar continuavam; determinei ao Juiz de Fóra fizesse sustar as estufas, que dentro da cidade se principiavam a fazer, e que as antigas, tendo acabado o cosimento dos vinhos, em cujo exercicio se achavam, ficassem impedidas de nova entrada sem ordem minha; o que executou immediatamente, seguindo-se d'este procedimento representarem-me logo os negociantes portuguezes e estrangeiros d'esta praça a innacção em que ficava o seu commercio, demonstrando por argumentos que ellas em nada prejudicavam a boa reputação dos vinhos, antes pelo contrario lhes davam maior valor; o que me fizeram ver não só por cartas dos seus correspondentes, em que positivamente lhes pediam vinhos de estufa, como pela certidão que juntaram ao seu requerimento, extrahida dos livros da alfandega, mostrando-me o augmento que tem tido a exportação dos vinhos, depois de estabelecidas as mesmas estufas; seguindo-se por aquella razão a utilidade régia, augmento do commercio e beneficio aos proprietarios dos terrenos d'esta ilha; concluindo ultimamente na sua suplica, quizesse eu mandar ouvir a Camara, exigindo o seu parecer para com mais conhecimento de causa lhes deferir, como parecesse justo, o que puz em pratica, resultando d'ella a informação que consta da carta inclusa.

«Não obstante a boa informação referida, só lhes declarei que requeressem immediatamente a S. A. R.; e por que o mesmo senhor ainda não resolveu nada sobre as estufas que fóra do recinto da cidade já existiam feitas, me deliberei dar-lhes licença para continuarem, por attender ao que os mesmos negociantes tinham representado, dizendo que as medidas que tinham tomado sobre as remessas que deviam fazer de vinhos, se lhes frustravam com a prohibição d'ellas ao que attendi, por me parecer justo, persuadido que esta minha lisa intenção será do agrado de V. Ex.ª e de S. A. R., que mandará o que fôr servido.

«Deus Guarde a V. Ex.ª—Funchal, 14 de fevereiro de 1804.—Ill.mo e Ex.mo Sr. Visconde de Anadia.—O Governador e Capitão General da ilha da Madeira.—*Ascenso de Sequeira Freire.*»

«Extracto do officio de 7 de maio de 1804 dirigido pelo Visconde de Anadia, Ministro e secretario d'Estado dos Negocios Ultramarinos ao Governador e Capitão General da ilha da Madeira.

. . . . . .

«A respeito das estufas, de que trata o officio n.º 6, devo dizer a V. S.ª que *a analogia d'estas com o calor do porão dos navios*, que tanto beneficia os vinhos d'essa ilha, e a maioridade de sentimentos dos negociantes e principaes lavradores d'ella e dos seus correspondentes, largamente expendidos no requerimento que elles dirigiram a V. Ex.ª sobre este objecto, provam evidentemente a utilidade das mesmas estufas e a necessidade da sua conservação, *confirmada pela experiencia de dez annos a esta parte, em que elles tiveram principio*: desde cuja epoca tem sido muito maior a exportação de vinhos, e mais procurados aquelles, que se beneficiam d'esta fórma.

«Em consequencia do que Ordena o P.R. nosso Senhor que V. S.ª permitta as ditas estufas geralmente, tanto dentro como fóra da cidade, recommendando aos seus donos, a fim de se evitarem os incendios, todas as necessarias cautellas, que elles não deixarão de tomar pelo seu proprio interesse.

. . . . . .

»Deus Guarde a V. S.ª — Palacio de Queluz em 7 de maio de 1804 — *Visconde de Anadia* — Snr. Ascenso de Sequeira Freire.»

Junto a estes documentos a cópia do parecer da Camara, a que se refere o officio do Governador e Capitão General, para que se veja que nesse mesmo parecer, dado em vereação de 10 de fevereiro de 1804, a Camara insistia em que se não mettessem nas estufas *vinhos de inferior qualidade* e mesmo *damnados, porque isso era bastante para desacreditar a reputação dos nossos vinhos.*

E' como segue:

«N'esta vereação se propoz um requerimento de Commerciantes d'esta Praça assim Nacionaes como Estrangeiros dirigido ao Ex.mo Governador e Capitão General d'este Estado *sobre pretenderem que fosse permittido* n'esta ilha o estabelecimento das Estufas, no qual requerimento S. Ex.ª manda que este Senado dê o seu parecer, e attendendo este mesmo Senado ás bem justas e poderosas razões sobre que os sobreditos Commerciantes fundam aquelle seu requerimento, accordarão se respondesse a S.ª Ex.ª approvavam, e convinham em que S.ª Ex.ª lhes deferisse como requeriam para utilidade e conhecidas vantagens, resultantes d'este estabelecimento não só ao Commercio, mas tambem aos Proprietarios dos vinhos, que se estufam, contanto que ponha S.ª Ex.ª todos os meios para que se *não mettam nas estufas vinhos de inferior qualidade, e mesmo damnados, pois que só estas circumstancias são capazes de desacreditar a reputação dos nossos vinhos*, e que ellas sejam construidas nos arrabaldes d'esta cidade, e não dentro d'ella pelo perigo de fogo, e assignarão.

»Em vereação de 10 de fevereiro de 1804.»

E', pois, evidente que, tendo sido por 1794 que na Madeira se *começaram* a aquecer vinhos em *estufas* similhantes áquellas em que ainda hoje são expostos, durante mezes, a uma alta temperatura, quasi todos os vinhos que esta ilha exporta, não eram, não podiam ser vinhos *estufados* os que ja no seculo XVI tinham tornado tão celebres os vinhos da Madeira; não o podiam ser os vinhos tão estimados que no seculo XVII ja eram aqui embarcados em tão larga escala; não o podiam ser os que, por meado do seculo XVIII, eram tão elogiados em Inglaterra pelos officiaes que tinham servido nas West Indias e na America; não o podiam mesmo ser nenhuns dos que sahiram d'esta ilha no último quarto do seculo passado, até 1794,—quando a actividade do nosso commércio de vinhos póde ser julgada pela exportação dos tres annos de 1788 a 1790, que foi 10:819 pipas em 1788, 11:762 pipas em 1789, e 13:713 em 1790; isto é, quando a Madeira embarcava mais vinho, annualmente, do que embarca actualmente, e do que embarcou em anno nenhum desde 1825.

Eram vinhos genuinos, dos chamados de *canteiro*, tão famosos pelo sabor, pela finura, pelo aroma. Eram vinhos *de roda*, d'esses que, tendo viajado por regiões tropicaes, haviam adquirido mais depressa as excellentes qualidades por que eram tão apreciados.

III

No fim do seculo passado, tendo augmentado muito a exportação dos vinhos da Madeira, principalmente para Inglaterra, quando, em razão da guerra, lhe estavam fechados os portos da Europa; achando-se quasi esgotadas nesta ilha as reservas de vinhos em boas condições de embarque, não sendo processo applicavel a um largo e impaciente consumo mandar vinhos em viagem de ida e volta ás West Indias e á America; e sendo attribuido o rapido desenvolvimento das excellentes qualidades que os vinhos adquiriam nessas viagens, principalmente, ao calor prolongado a que ficavam expostos no porão de navios que atravessavam o equador; surgiu a ideia de expor os vinhos na Madeira, em casas especiaes chamadas *estufas*, a um calor

prolongado, capaz de produzir effeitos analogos aos que produzia o calor do porão d'aquellas embarcações.

Um opusculo publicado em 1834, com o titulo de *Clamor dos Madeirenses*, diz que um negociante da Madeira chamado Pantalião Fernandes, tendo observado que o vinho melhorava muito sendo conservado em logares quentes, principalmente sendo posto ao sol, aquecêra um armazem de vinhos com fogareiros de noite e de dia, e que isso fôra o primeiro passo para as primeiras estufas, mandadas construir por Domingos de Oliveira Alvares.

O que, porém, consta do officio do Governador e Capitão General da Madeira ao Ministro dos Negocios Ultramarinos, em 14 de fevereiro de 1804, e da resposta do mesmo ministro, em 7 de maio seguinte, é que as estufas *tiveram principio* nesta ilha por 1794; que foram prohibidas no recinto da cidade do Funchal, por editaes do Governador e Capitão General da Madeira, em 23 de agosto de 1802 e 6 de novembro de 1803, por serem *perjudiciaes á reputação dos vinhos;* e que depois foram permittidas, por ordem régia de 7 de maio de 1804, dentro e fóra da cidade, *por serem muito uteis ao commercio dos nossos vinhos*, como havia demonstrado a *practica de dez annos*, e o affirmavam negociantes portuguezes e estrangeiros, que mostravam que a exportação dos vinhos da Madeira tinha augmentado *depois do estabelecimento das estufas*, e que os seus correspondentes lhes *pediam vinhos de estufa*.

De modo que as estufas foram banidas da cidade do Funchal, em 1802 e 1803, por serem, além de perigosas, *perjudiciaes á reputação dos vinhos da Madeira;* e foram readmittidas nesta cidade em 1804, por serem, apesar de perigosas, muito uteis ao nosso commércio de vinhos!

Como se hão de conciliar factos que se seguiram tão de perto, e que parecem contradictorios?

Não é difficil a explicação; e vamos achal-a.

IV

As estufas de vinhos que existiam na Madeira no principio d'este seculo não tinham, de certo, melhores qualidades, nem menos defeitos, do que teem as que aqui estão actualmente em uso.

Logo a apregoada *analogia* d'essas antigas estufas com o porão dos navios que viajavam pelos climas mais quentes não podia ser maior do que a que podemos hoje ver nas estufas similhantes que ha no Funchal.

Na Madeira os vinhos vão, pela maior parte, para as estufas antes mesmo de estarem bem claros, antes de estar terminada a primeira fermentação alcoolica.

Quando ia apenas a meio o mez de outubro último ja estavam as estufas carregadas de vinhos da recente colheita.

Vão estes, geralmente, em pipas novas, fortes, de madeira de carvalho.

A pipa não vae cheia; e o vinho fica em communicação directa com o ar da estufa por meio de uma abertura practicada no fundo da pipa que fica voltado para cima.

Accendem-se as fornalhas; e ardem incessantemente, dia e noite, até que a temperatura do ar da estufa chegue a 140°, a 150°, a 160° Fahrenheit (60°-65°,55-71°,11 centigrados), o que não leva menos de dôze a quinze dias.

A temperatura da estufa é, geralmente, mantida nessa altura durante quasi todo o tempo que dura a estufagem.

Algumas vezes, porém, desce até 130°, ou mesmo, em caso de vinhos de melhor qualidade, até 120° F.(54°,44-48°,88 C.)

Passados tres a seis mezes, findo o tempo que deve durar a operação, apagam-se as fornalhas, o vinho arrefece e volta para o armazem.

Mas dão-se, durante a estufagem, circumstancias a que muito convem attender.

Desde que, accesas as fornalhas, começa a subir a temperatura

do interior da estufa, os arcos das pipas, de ferro, bons conductores do calor, vão-se dilatando proporcionalmente, em quanto que as aduellas, de madeira, dilatando-se irregularmente, e mal comprimidas exteriormente pelos arcos que se alargam, tendem a desconjuntar-se sob o pêso interior do vinho. E, se não ha então um cuidado assiduo em prevenir as consequencias apertando os arcos frequentemente, dão-se grandes derramamentos, que, por attenta que seja a vigilancia, nem sempre são evitados.

Um thermometro indica a temperatura do ar do interior da estufa; nada, porém, indica, e ninguem sabe, a temperatura do vinho, a temperatura do interior da pipa.

O calor acaba por chegar ao vinho, que, ainda mal repousado da primeira fermentação, tendo principios albuminoides em suspensão, e tendo assucar, não tarda a por-se outra vez em movimento, com mais ou menos energia: de modo que, quando a temperatura do vinho chega a altura capaz de suspender as fermentações, ja o assucar tem desapparecido.

Mas houvera nova producção sensivel de acido carbonico; houvera alcool nascente, tendendo a entrar em combinações que contribuem, com os oleos essenciaes das uvas, para a producção d'esses ethers variados, que formam o cheiro, o *bouquet* dos vinhos.

E, assim, parece que estes effeitos, reunidos a effeitos similhantes produzidos por occasião da primeira fermentação, deveriam dar excellentes qualidades aos nossos vinhos de estufa. Infelizmente, outras circumstancias fazem desapparecer d'elles os principaes elementos d'essas qualidades.

Se não se désse sahida facil ao acido carbonico que se produz nesta segunda fermentação, elle faria caminho á fôrça.

Eis a razão da abertura deixada na parte superior da pipa.

Mas essa abertura não dá sahida só a acido carbonico; dá tambem sahida a vapores d'alcool, a principios aromaticos.

De modo que o vinho fica desprovido de assucar, fraco, e sem aroma natural. E, além d'isso, adquire um cheiro caracteristico, chamado *de estufa*, e um gôsto a *cosido*, a *torrado*, a *madeira*, muito desagradavel.

E' um vinho desorganisado, estragado, morto.

Accresce que a quebra é, ordinariamente, de mais de 10 por 100; e as pipas ficam damnificadas.

V

Não está bem informado o *Wine and Spirit News* quando diz que, desde que os vinhos da Madeira sahem das estufas, até serem embarcados no segundo ou terceiro anno, não se lhes toca senão para os trasfegar, clarificar, e, talvez, aguardentar.

São, pelo contrário, taes os tratos dados, em geral, aos vinhos depois de sahirem das estufas; são tantos os artificios necessarios para esconderem, em taes vinhos, defeitos ganhos e imitarem qualidades perdidas, em ordem a podèrem ser embarcados, não só depois do segundo ou do terceiro anno, mas, talvez, antes de findar o primeiro anno, que, vinhos assim, conservando ja tão pouco da sua primitiva origem, bem podem propriamente chamar-se *vinhos artificiaes*.

E mal se comprehende, em verdade, que processos que de tal modo estragam os vinhos genuinos da Madeira tenham podido permanecer durante quasi um seculo, e que os seus effeitos podessem ser considerados como equivalentes aos das viagens ás Indias e ás Antilhas, reconhecidamente beneficos!

O snr. conselheiro José Ignacio Ferreira Lapa, sabio portuguez do mais elevado merecimento, auctor de importantes obras scientificas, Director e Professor muito distincto do nosso Instituto Geral de Agricultura, sendo nomeado, pelo Govêrno de Portugal, commissario technico da agricultura na Exposição universal de Paris em 1878, publicou, em 1879, uma *Revista da agricultura* na mesma exposição, na qual [1], fallando dos vinhos da Madeira, se exprime assim:

«Todos os vinhos da Madeira levam por vezes forte adubação. A *estufagem* é muito usada, e a *ella devem em grande parte os vinhos da Madeira envelhecer cedo e apresentarem o aroma e toque final que os distingue de todos os outros vinhos portuguezes*. Os que não são *estufados* chamam-se vinhos *de canteiro*.»

1.—Pag. 215.

O snr. Conselheiro Ferreira Lapa, não conhecendo o *condemnavel processo de estufas aqui usado* desde longos annos, e tendo examinado na exposição de Paris vinhos da Madeira estufados, cuidadosamente concertados, e, sem dúvida, largamente temperados com *vinhos de canteiro velhos*, attribuia, naturalmente, a uma *estufagem bem dirigida*, qualidades que a ésta podiam ser devidas.

Mas, em principios de 1883, submetti ao exame do mesmo snr. Ferreira Lapa diversas amostras de vinhos da Madeira, dos quaes alguns *estufados* e outros de *canteiro, aquecidos, ou não*, pelo *methodo Pasteur*. E juntei, com respeito á estufagem de vinhos na Madeira, as seguintes informações:

«Quem tem conhecimento dos bons resultados obtidos pela applicação do calor ao tratamento dos vinhos, e não conhece as estufas da Madeira, nem os tratos porque passam aqui os vinhos desde que sahem das estufas até ficarem em estado de serem entregues ao consumo, e, especialmente, de serem exportados, pensa, naturalmente, que á estufagem devem, em grande parte, os vinhos da Madeira envelhecerem cedo, e apresentarem o aroma, o toque final que os distingue de todos os outros vinhos portuguezes.

«Ha, todavia, nisso, um grande engano.

«A estufagem, tal qual é ainda hoje geralmente usada na Madeira, é um processo funesto, ruinoso, que altera, estraga as excellentes qualidades naturaes do nosso vinho, augmentando-lhe o custo com cêrca de 20$000 reis em cada pipa.

«O vinho que vae á estufa perde, em grande parte, o alcool natural, e quasi todo o principio aromatico; e adquire, principalmente pelo contacto prolongado com a madeira quente da pipa, um sabor desagradavel, chamado—*de estufa*,—que só passados muitos annos poderá desapparecer inteiramente, e que caracterisa hoje o vinho da Madeira do commércio, que é, quasi todo, *vinho estufado*.

«Qualquer que seja o vinho que entra na estufa, o que sae é um liquido de côr muito carregada, com um gôsto como de *torrado*, sem aroma e pobre de alcool, que desagrada ao paladar, e o estomago repelle. O negociante que manda para a estufa *verdelho, malvasia, bual, sercial*, não póde distinguir nenhum d'estes vinhos depois de estufados, senão pela marca da pipa:—*é tudo igual*.

«Mas o vinho vae para o armazem, e é aguardentado e clarificado; depois deita-se-lhe carvão vegetal para lhe suavisar o mau sabor, e, em seguida, se a côr está muito escura, carvão animal; o que tudo exige nova addição de aguardente. Repetem-se as clarificações com gelatina ou com albumina; e neutralisa-se o acido em demasia com bi-carbonato de potassa ou com carbonato de cal.

«Quando, por estes ou outros meios similhantes, e no fim de muito tempo e

com muito trabalho, se tem conseguido diminuir a aspereza do gôsto de estufa e tornar o vinho menos desagradavel ao palladar e ao olfato, de côr natural e limpido, é então que se lhe dá o tempêro necessario, segundo o vinho que se deseja.

«Quer-se embarcar vinho da Madeira sêcco?

«Concerta-se a base, assim preparada, com um pouco de *vinho sêcco, não estufado*, envelhecido no *canteiro*.

«Quer-se bual?

«Deita-se-lhe *vinho surdo* ou xarope, e baptisa-se com bual *de canteiro*, quando não é dispensado este sacramento.

«Quer-se *malvasia?*

«Deita se mais vinho surdo, ou mais xarope, e tempera-se, quando é possivel, com *malvasia de canteiro*.

«E aqui está o que é, em geral, o vinho da Madeira que hoje se encontra no commércio, por maior ou menor preço segundo for mais ou menos favorecido no baptismo.

«E, pelo mesmo processo se podem preparar vinhos de peros, de cerejas, de nespras, e, até, de garapa ou de melaço, que imitem os vinhos de uvas estufados.

«De modo que o systema de estufagem geralmente usado na Madeira para os vinhos, não só altera e estraga os vinhos naturaes, senão favorece a fabricação de outros vinhos artificiaes.

«O que é certo, em todo o caso, é que os vinhos da Madeira estufados (que bem se conhecem, principalmente nos primeiros annos, pelo gôsto especial que os caracterisa) são sempre vinhos privados das suas mais importantes qualidades naturaes; são sempre vinhos mais ou menos sophisticados; e, muitas vezes, tão baixos e tão alterados, que não representam nem uma pallida sombra dos bons vinhos da Madeira tratados em *canteiro* e envelhecidos sem passarem pelas taes estufas.»

As amostras de *vinhos estufados* que remetti ao snr. Ferreira Lapa levavam os n.os 23, 24 e 25.

O n.° 23—*BC*,—era vinho do Seixal, do sitio das *Contreiras*, mettido na estufa em septembro de 1882 e tirado no fim de dezembro seguinte. Ésta amostra representava o estado do vinho ao sahir da estufa.

Os n.os 24 e 25—*VAF*—,eram vinhos do *Campanario* de 1881 (iguaes em mosto ao de uma amostra de vinho *não estufado* que remetti sob o n.° 4).

Estiveram seis mezes em estufa aquecida irregularmente a 120° F.; e cada um dos dictos n.os 24 e 25 representava uma phase

diversa do tratamento subsequente á estufagem. O n.º 24 fôra tratado com carvão vegetal, aguardentado na proporção de 7 por 100, e clarificado; e o n.º 25 estivera mais tempo em carvão vegetal, fôra depois tratado com carvão animal, e recebêra 9 por 100 de aguardente e diversas clarificações.

Estes tres exemplares, que me foram fornecidos por negociantes muito respeitaveis da cidade do Funchal, mostravam o estado em que se acha, ordinariamente, o vinho da Madeira, ao sahir da estufa; e durante o periodo de tratamento, depois da estufagem, que tem por fim apagar defeitos nesta adquiridos, e preparar o vinho para receber, em substituição de *qualidades naturaes perdidas*, uns enfeites que lhe dem passaporte no consumo.

Ora, o snr. Conselheiro Ferreira Lapa, dando-me conhecimento, em 3 de fevereiro de 1883, do resultado do exame que fez, no laboratorio chimico do Instituto Geral d'Agricultura, das amostras de vinhos que eu lhe enviára, diz:

«Em quanto aos *vinhos estufados* das amostras 23, 24 e 25, não podiam ser melhor escolhidas para constituir o *corpo de delicto* da *estufagem*: As duas primeiras, com effeito, estão limpidas, mas *com sabores desagradaveis*; e a ultima, *além de sabor detestavel*, está *turva* e *alterada*.»

Depois precisa melhor o exame pelos sentidos, pelo seguinte modo:

«N.º 23 — 1882 — *BC* — (*estufado*)

«Vinho branco, limpido, *sabor enjoativo*.

«N.º 24 — 1881 — *VAF* — (*estufado*)

Vinho branco, limpido, *pouco agradavel*.

«N.º 25 — 1881 — *VAF* — (*estufado*)

«Vinho branco, *turvo*, com *sabor á vasilha*.»

E note-se que a temperatura a que esteve exposto o vinho das amostras 24 e 25 é a mais baixa empregada nas estufas da Madeira.

Mas a amostra n.º 4 — *VAF* — que é tambem vinho do Campanario de 1881, igual em mosto ao das amostras n.ºs 24 e 25, mas *não estufado*, e só *aquecido pelo methodo Pasteur* em dezembro de 1881,

clarificado *uma vez*, e aguardentado na proporção de 4 *por* 100, *sem mais trato nenhum*, foi julgado assim:

«N.º 4—1881—*VAF—(aquecido)*

«Vinho branco, topasio, *muito limpido, espirituoso, agradavel.*»

De modo que, approximando as amostras n.ºs 4 e 25, temos *vinho, igual em mosto*, apresentando caracteres muito differentes segundo o methodo de tratamento seguido:—o n.º 4, *não estufado, aquecido* pelo methodo Pasteur, clarificado *uma vez*, aguardentado na proporção de 4 *por* 100, *sem mais trato* nenhum,—vinho *topasio, muito limpido, espirituoso, agradavel*; e o n.º 25, *estufado*, tratado *com carvão vegetal* e *carvão animal*, aguardentado na proporção de 9 *por* 100 e clarificado *diversas vezes*,—vinho *turvo* com *sabor á vasilha, muito desagradavel.*

O contraste é bem notavel.

O snr. Ferreira Lapa, que perfeitamente conhece as *grandes vantagens* que o vinho póde tirar d'um aquecimento *bem dirigido*, vê tambem os grandes inconvenientes de uma estufagem conduzida como a descreve a exposição acima transcripta. Bem o provam as suas seguintes palavras:

«É claro que, se o vinho for estufado havendo *cão* superior na vasilha, o contacto do ar lhe communicará o gôsto *a cosido*. Se o calor da estufa for sempre de 140 F. tomará o gôsto a *torrado* ou a *requeimo*, sôbre tudo se for *longo* o periodo da estufagem. Se as vasilhas forem novas, ou mal avinhadas, poderão communicar-lhe *sabores a madeira* ou *outros* igualmente *desagradaveis*.

«Ora, mas a estufagem não póde ser inculpada d'estes exageros e descuidos com que alguns a praticam. Da maior belleza sae a mais horrenda monstruosidade. *E monstruosidade é a estufagem como V. . . a descreve na Madeira.* Mas será ésta a regra seguida, ou apenas uma excepção?»

Infelizmente a regra seguida é—a *monstruosidade!*

Mas, como póde ter persistido e prevalecido na Madeira *uma operação que estraga o typo e natureza do vinho?*

VI

Quando, no fim do seculo XVIII, a exportação dos vinhos da Madeira tinha augmentado consideravelmente, e as reservas de *vinhos velhos de canteiro* estavam quasi exhaustas, e não podiam preparar-se *vinhos novos de canteiro* para embarque em menos de quatro para cinco annos; a conveniencia commercial de satisfazer aos pedidos crescentes da Inglaterra fez nascerem aqui as *estufas*, com todos os defeitos que teem sido até hoje religiosamente conservados, mas com a vantagem de se poderem preparar em pouco tempo, por meio d'ellas e de aguardente, vinhos que se conservavam, não referviam, e podiam ser embarcados sem se alterarem: vantagem ésta que era de tanto maior apreço quanto o commercio dos vinhos da Madeira se achava então mais favorecido pela guerra da França contra a Europa, especialmente pela guerra contra a Inglaterra.

E éstas circumstancias favoreceram tambem aqui por tal modo a adulteração ou falsificação dos vinhos da Madeira, que, pelo decreto de 22 de dezembro de 1800, se providenciou contra essa fraude, ordenando e policiando as marcas das vasilhas.

E depois, não tendo as providencias do referido decreto sido sufficientes para impedirem que da Madeira se continuassem a exportar vinhos dos Açores, como se fossem naturaes d'esta ilha, com grave perjuizo da reputação d'estes, foi, pelo seguinte alvará com fôrça de lei, de 22 de julho de 1801, prohibida a entrada na Madeira de vinhos d'aquellas ilhas:

«Eu o Principe Regente Faço saber aos que este Alvara com força de lei virem: Que sendo-me presentes os graves perjuizos, que tem resultado ao importante commercio da Ilha da Madeira de se consentir no seu Porto a entrada por franquia dos vinhos do Fayal e mais Ilhas dos Açores, pelo abuzo que de similhante introducção costumão fazer alguns negociantes; os quaes guiados só do seu lucro particular, e temporario, esquecidos do interesse geral, e permanente do commercio, exportão e vendem depois os referidos vinhos como se fossem da Madeira, destruindo por esta especial especulação culpavel e fraudulenta, a vantajosa reputação que estes merecerão em todo o tempo pela sua superior qualidade, inconvenientes que se achão bastantemente acautelados no Decreto de vinte

e dois de dezembro de mil e oito centos, cujas providencias podem ser illudidas, ou pela falsificação das marcas que ali se determinão para distinctivo das vasilhas em que devem conduzir-se os vinhos da Madeira, ou pela compra que das mesmas vasilhas se póde fazer nos logares a que se destinão: Tendo consideração a tudo o referido, e querendo obviar abusos, não só perjudiciaes, mas tambem contrarios á boa fé com que devem caracterisar-se as Negociações Mercantis: Hei por bem, revogando o sobredicto Decreto de vinte e dois de dezembro de mil e oitocentos, prohibir que d'aqui em diante se dê entrada na Ilha da Madeira, por franquia ou por qualquer outro pretexto, aos vinhos do Fayal e mais Ilhas dos Açores, da mesma fórma e debaixo das mesmas penas com que, pela saudavel lei de vinte de septembro de mil sete centos e dez, que para este fim sou servido ampliar, se acha prohibida nos portos d'estes Reinos e Senhorios a importação de vinhos e outras bebidas que se fabricão fóra d'elles. Pelo que Mando á Mesa do Desembargo do Paço; Presidente do Meu Real Erario; Conselhos da Minha Real Fazenda e do Ultramar; Real Junta do Commercio, Agricultura, Fabricas e Navegação d'estes Reinos, e seus Dominios, e mais Tribunaes, Governadores, e Magistrados d'estes Reinos e Senhorios, a quem o conhecimento d'este Alvará com fôrça de Lei pertencer; que o cumprão e guardem como nelle se contém, sem embargo de quaesquer Leis, Decretos ou Resoluções em contrario, as quaes Sou servido revogar para este fim sómente, como se de cada uma d'ellas fizesse literal e especifica menção. E ao Doutor José Alberto Leitão, do Meu Conselho, Desembargador do Paço, e Chanceller Mor do Reino, Ordeno que o faça publicar na Chancellaria, e registar em todos os logares em que se costumão registar similhantes Alvarás. E o original se mandará para o Meu Real Archivo da Torre do Tombo. Dado no Palacio de Que-Luz em vinte e dois de julho de mil oito centos e um. Principe—Visconde de Anadia.»

Tudo isto mostra que era então muito lucrativo o commércio dos vinhos da Madeira.

Mas, quanto não foram perjudicados, com tal commércio, os bons creditos dos nossos vinhos generosos!

Os vinhos *estufados*, entrando no consumo, causaram tão desagradavel impressão nos que estavam habituados ao sabor e aroma delicioso dos nossos excellentes vinhos de canteiro, que foi logo declarada guerra ás estufas como perjudiciaes á reputação dos vinhos da Madeira: e por isso, como já sabemos, foram prohibidas na cidade do Funchal, pelo edital do Governador e Capitão General da Provincia, datado de 23 de agosto de 1802, com approvação régia em data de 9 de março de 1803, sendo renovada a prohibição por edital

do mesmo Governador e Capitão General, em data de 6 de novembro de 1803.

Mas as estufas eram a mola real da actividade que tinha então o commércio de vinhos na Madeira, o qual, sem ellas, ficaria reduzido aos vinhos de canteiro, que levavam muitos annos a educar.

Ora, como os commerciantes queriam aproveitar-se das circumstancias que lhes permittiam venda larga e boa de vinhos fabricados em pouco tempo e com pouco escrupulo, representaram pedindo a permissão das estufas dentro da cidade, allegando a vantagem geral do desenvolvimento do commércio de vinhos: o que foi concedido pelo officio do Ministro dos Negocios Ultramarinos de 7 de maio de 1804.

Eis como se conciliam factos que parecem contradictorios.

VII

João Pedro de Freitas Pereira Drummond de Menezes, nas suas «*Memorias sôbre algumas materias de Estatistica da Provincia da Madeira*», escriptas em 1822, referindo-se ao commércio e á agricultura da Madeira no seculo XVII, diz:

«As relações intimas que estabelecemos com a Grã-Bertanha, que começou a ser arbitra dos mares, e o gosto d'esta nação pelos licores de luxo e força, fizeram que a Madeira saisse da apathia em que caira, em razão do que por toda a parte se plantaram vinhas, se cuidou da sua mais apropriada cultura, e se fizeram novas levadas, ou se restabeleceram as antigas, que a falta dos arvoredos tinha tornado escassas.

«Desde 1680 umas oito ou doze casas inglezas, alguma franceza, hollandeza, suecca, ou dinamarqueza, se fizeram sedentarias no Funchal. Estas com outras seis, ou oito casas portuguezas, compravam os vinhos já cozidos dos colonos, dos proprietarios, ou dos mercadores nacionaes intermediarios, pagando-os com suas mercadorias, com seu numerario em mezadas morosas, ou com lettras sobre Lisboa e Londres, com as quaes outros negociantes nossos, de menos tracto, faziam importar encommendas, que vendiam em detalhe.

«*Eram então puros os vinhos, e a sua bondade natural se apreciava sôbre os canteiros, subindo com os annos ao grau de generosidade reconhecido, e sem egual no mundo.* Como os vinhos todos que produzia a ilha não podessem extrahir-se por este só giro, nem consumir-se nas tavernas, varios especuladores por-

inglezes reduziam a aguardente estes vinhos, principalmente os baixos e os do norte, e os faziam embarcar para o Brazil, até mesmo re-exportando para ali farinhas, bacalhau, queijos e outros effeitos estrangeiros, que nos sobravam, e producções coloniaes variadas.»

Mais adiante, passando o mesmo auctor a fallar do commércio da Madeira depois de meado do seculo XVIII, exprime-se assim:

«Tal era o estado da Madeira até os annos proximos de 1760, tempo em que o nosso commercio tomou algumas novas direcções; tivemos mais relações estrangeiras, e vieram geralmente a ser diversos os interesses, traficos, e meneios, que, produzindo mais polidez e luxo, assaz alteraram novos usos e costumes.

«Esta nova ordem de cousas se póde attribuir a tres causas principaes que foram: primeira o uso de *adubar os vinhos com aguas ardentes* e de *os estufar*; segunda o tornarem-se os britanicos proprietarios, e assim terem e comprarem vinhos em mosto; terceira, a guerra e a separação da America Ingleza.

«Alguns especuladores por estes annos começaram a lançar nos vinhos aguas ardentes velhas, feitas das fezes e dos vinhos sãos da terra, chamados—*de cabeça*—e fazer fermentar os mesmos em pequenas estufas domesticas, e occultas; dando-lhes assim realce e velhice. Porém estes artefactos não eram fraudulosos; porque, sendo os vinhos e a agua ardente de boa qualidade, se melhoravam sem perigo para o futuro.

«Tendo-se, porém, divulgado estas manipulações, todos se quizeram aproveitar de taes interesses; e como esta boa aguardente da ilha não era bastante, se obteve do ministerio licença para entrar aqui uma limitada somma de pipas de boa aguardente vinda de França: o que sendo depois ampliado, veiu por fim a ter a sua admissão indefinida.

«Estas aguas ardentes immensas, não ja só vindas de França, mas da Hespanha e Italia, por abuso, logo passaram a ser adulteradas na sua pureza, origem e fabrico, e por isso a *perjudicar ainda mais os vinhos*, principalmente os de pessima condição, que por isso mesmo precisavam de maior quantidade; e com tal natureza *não mascarar nas perfidas estufas*, ja tornadas geraes e de locação, onde recebiam uma apparencia temporaria e *insidiosa*.

«Com este transtorno os vinhos baixos da ilha, muito principalmente os da costa do Norte, e os do Porto Santo, onde se principiava por então o seu cultivo, vendo baratos, tiveram preferencia aos vinhos generosos da parte do Sul, no que proprietarios e cultivadores foram tanto mais perjudicados, quanto a plantação, cultura e colheita d'estes é dobradas vezes mais difficil e despendiosa, e a sua producção mais precaria.

«Assim *se paralisou a venda dos bons vinhos da Madeira*; fomos ensinar aos Açores e Canarias a imitar-nos na fraude; *ficámos sem credito nos mercados das*

nações consumidoras d'este nosso bom genero; e ainda que por algum tempo os donos dos vinhos baixos tiveram relevantes interesses, comtudo já tambem sentem o mal commum, pelo abandono total do nosso commercio.

«Tendo os inglezes a liberdade de possuir largas fazendas, ora como proprietarios, ora como rendeiros, e de comprarem, além d'isso, muitos vinhos em mosto, não só desarranjaram o commercio e lucro dos mercadores portuguezes interpostos, que compravam esses vinhos das primeiras mãos para depois os venderem aos negociantes de grosso trato, mas lhes ficou facil o adquirirem vinhos baixos, *concertados immediatamente* com o *novo methodo* e de má fe, embarcal-os com tanto dolo, como certo ganho; porque nada lhes importa o descredito do paiz, com tanto que momentaneamente façam uma rapida fortuna, que transpõem comsigo.»

Quando, em 1822, eram escriptas estas palavras, já o commercio do vinho da Madeira estava em grande decadencia, como bem diz o *Wine and Spirit News* no mesmo artigo a que me tenho referido, do qual traduzo o que segue:

«Depois da guerra cessaram os grandes comboios da India e das Antilhas; mas os navios que faziam a viagem da India e das Antilhas continuaram ainda a fazer escala pela Madeira onde tomavam grandes quantidades de vinho. Quasi todas as pensões militares (*messes*) nas Indias, tanto para os officiaes indigenas como para os Inglezes se forneciam de vinho da Madeira; além d'isso durante a primeira metade d'este seculo, se faziam grandes embarques para a America, a Russia, a Allemanha.

«Com tudo, o gosto pelo vinho da Madeira parece, *por alguma causa desconhecida*, ter gradualmente diminuido em Inglaterra, em quanto que os vinhos de Xerez, de Bordeus de Champagne, teem entrado em moda.»

Houve, na verdade, em Inglaterra, grande diminuição no gôsto pelos vinhos da Madeira. Mas a causa d'essa diminuição *não é desconhecida*; e está escripta em livros publicados.

O distincto escriptor, o snr. dr. Alvaro Rodrigues de Azevedo, numa das suas notas ás *Saudades da Terra* pelo dr. Gaspar Fructuoso (p. 718) falla d'esse facto nos seguintes termos:

«O principal inimigo dos vinhos da Madeira foi a adulteração ou falsificação d'elles, feita não só no estrangeiro, mas até na ilha mesma: aqui temperando-os com aguardentes baixas e lotando-os com os da costa do norte, ou com os das ilhas dos Açores; e fóra, contrafazendo-os de outros diversos vinhos. Para com-

bater estas fraudes, providenciou-se, pelo decreto de 22 de dezembro de 1800, ordenando e policiando as marcas das vasilhas, e, pelo de 22 de julho de 1801, prohibindo a admissão de vinhos dos Açores na ilha da Madeira. Por analogo motivo, a Junta da Fazenda vedou que os vinhos do continente do reino aqui tivessem entrada. Mas a falsificação, mormente no extrangeiro, continuou em grande ponto, e o descredito e concorrencia, que trazia aos genuinos vinhos da Madeira, muito os perjudicavam em estima, valor e consumo que tinham.—Ao mesmo tempo outros vinhos, taes como o do Porto, o de Xerez, os da Sicilia, os de França, e o do Cabo da Boa Esperança desde 1815, affluiram ao mercado inglez, tornando-se alguns d'elles predilectos do paladar dos opulentos: de modo que, pacificada a Europa nesse anno de 1815, e á proporção que a agricultura se desenvolveu, *a geração então nova se foi habituando a ess'outros vinhos, em detrimento dos da Madeira*, especialmente de 1825 em deante, como mostra o interessante mappa dos vinhos importados de diversos paizes para consumo na Inglaterra, desde 1874 até 1842, inserto no artigo *Wine* do *Dictionary... of commerce...* by *J. R. M. C. Culloch*. Esse mappa não menciona, quanto ao anno de 1784, importação alguma de vinho da Madeira; no periodo de 1786 a 1794, indica 196:140 galões; no de 1805 a 1814, 354:050; no de 1815 a 1820, 353:940; no anno de 1821, 400:476; no de 1825, 372:524; e, depois, em gradual diminuição, chega a 1842, anno em que a Inglaterra só importou 65:509 galões. *Quantum mutatus ab illo!—Aos convergentes golpes da fraude, da concorrencia e da moda, foi, portanto, declinando* o commercio dos vinhos da Madeira nas praças britannicas.»

O *Wine and Spirit News* de 3 de julho de 1882 diz que a Inglaterra importára, para consumo, 120:000 galões de vinho da Madeira em 1785; 290:000 em 1802; 470:000 em 1810; e 520:000 em 1820.

Segundo J. R. M. *Colloch* [1] a importação do vinho da Madeira em Inglaterra para consumo fôra: 323:734 galões em 1823; 297:479 em 1824; 372:524 em 1825; 286:275 em 1826; 300:295 em 1827; 272:977 em 1828; 229:392 em 1829; 217:138 em 1830; 209:127 em 1831; e 159:898 em 1832.

Segundo o mesmo *Wine and Spirit News* a Grã-Bertanha importára para seu consumo 77:063 galões de vinho da Madeira em 1878; 92:111 em 1879; 119:370 em 1880; e 98:557 em 1881.

[1] *Dic. of commerce*, 1834, p. 125, v

VIII

Ao lado das cifras que provam a decadencia do consumo dos vinhos da Madeira em Inglaterra, convem reunir dados estatisticos que mostrem qual tem sido a exportação geral dos vinhos da Madeira desde os fins do seculo passado; bem como convem averiguar quaes teem sido, desde então, os preços correntes d'estes vinhos.

O snr. dr. A. R. de Azevedo diz, na obra acima citada:

«As guerras entre a França e Inglaterra, a da independencia dos Estados-Unidos da America, e, depois, as assombrosas campanhas da mesma França contra a Europa, e especialmente contra a Inglaterra (1754—1761, 1775—1783, e 1793—1815) e, por outro lado, não menos, a posse em que, duas vezes, os inglezes estiveram d'esta ilha da Madeira, occupando-a com tropas (1801—1802 e 1807—1814), deram tal aso ao commercio dos vinhos d'ella, e tanto consolidaram o gôsto e predilecção por elles, que, desde 1792 até 1821, todos se vendiam carissimos, chegando a exportar, por anno, termo médio, umas 20:000 pipas, a preço de 250$000 até 400$000 réis, cada uma.»

«Estes vinhos, na decada de 1830 a 1840, se foram de mais em mais acreditando nos mercados das cidades Hanseaticas, Russia, Hollanda, e outros pontos da Europa, e nos Estados-Unidos da America. Estes importavam umas 4:200 pipas annualmente; o imperio moscovita 2:000; os outros paizes, cerca de 3:000. Por isso a exportação de vinho d'esta ilha, que em 1830 estava reduzida a 5:991 pipas, progressivamente augmentou, chegando em 1840 a 9:782, no preço de 30 a 44 libras esterlinas por pipa. A producção, nessa mesma data de 1830—1840, foi, em vinhos da costa do sul, isto é, generosos, de 8:787 pipas, e em vinhos da costa do norte, isto é, fracos, 13:220. De 1840 até que o *oidium-tuckery* quasi aniquilou os vinhedos em 1852, melhorou muito a exportação dos vinhos da Madeira: em 1849, foi de 14:445 pipas; em 1850, 13:875; e em 1851, 12:356; no anno de 1852, foram exportadas 5:676 pipas somente, já por effeito d'aquella molestia.»

J. P. C. Casado Giraldes [1], fallando das producções e commercio da ilha da Madeira, diz:

«A maior e mais rica producção da ilha são seus excellentes e generosos vinhos, que se podem classificar em 4 qualidades: *Madeira sêcco, Malvasia, Sercial* e *Tinta;* as 3 ultimas formão $^1/_{10}$ da producção: ésta varia immenso; porque no anno de 1813 houveram 22:314 pipas; em 1814, 14:000; em 1815

[1] *Tratado completo de Cosmographia*, etc. 1820, t. 1, p. 160.

5:000; em 1816, 12:000; 1818, 18:000....O commércio é grande e mui activo, em razão das muitas importações, e da exportação dos seus vinhos que anda annualmente de 12:000 a 20:000 pipas, e o numero das embarcações que entram, ou sahem do seu porto, de 400 a 500.»

Segundo uma nota fornecida pelo snr. George Hayward, ex-consul de S. M. Britanica nesta cidade, em vista dos assentos do consulado, publicada no *Diario de Noticias* de 22 de outubro de 1876, a exportação de vinhos na Madeira teria sido:—em 1774, 7:073 pipas; em 1801, 11:661; em 1803, 8:083; em 1804, 11:041; em 1805, 13:223; em 1808, 13:994; em 1809, 15:363; em 1810, 11:273; em 1811, 9:575.

Em 1865 Eduardo Dias Grande, agronomo addido ao Govêrno Civil do Districto do Funchal, tendo sido encarregado pela Direcção da Sociedade Agricola d'este districto de confeccionar o Relatorio que, em conformidade com o Regulamento de 23 de novembro 1854, devia ser apresentado annualmente ao Govêrno, fez um trabalho importante, do qual transcrevo o que segue, com relação á producção e exportação de vinho na Madeira:

«O *oidium-tuckery*, que desde o anno de 1852 assolava implacavelmente as vinhas da Madeira, reduzindo-as a uma producção mesquinha, como se vê do mappa que damos abaixo, e fazendo abandonar quasi completamente em todo o districto a sua cultura, começa a desapparecer, e as plantações nascentes erguem-se esperançosas por quasi toda a ilha para substituir os antigos vinhedos.

Producção do vinho nas ilhas da Madeira e Porto Santo:

Annos	Hectolitros	Annos	Hectolitros
1853.....	3:167	1857.....	423
1854.....	620	1858.....	770
1855.....	151	1859.....	632
1856.....	364		

«A declinação sensivel do mal, o enthusiasmo tradiccional por esta cultura no Districto, a efficacia da enxofração, como meio preventivo, o uso já vulgar d'este processo em toda a ilha, tudo nos faz crer que em pouco tempo a Madeira poderá offerecer novamente ao mercado vinhos de primitiva qualidade.

«A crise pela qual acaba de passar este Districto, não foi exclusivamente devida á molestia que tão violentamente attacou os seus vinhedos.

«De ha muito que ella se preparava pelo *descredito* que os vinhos d'esta ilha foram pouco a pouco grangeando no estrangeiro, com o *abuso inconsiderado das estufas*.

«Com o fim de communicar, artificialmente, aos vinhos qualidades que só o tempo lhes póde dar, introduzio-se na ilha, no principio d'este seculo, o processo de sujeitar os vinhos de producção recente, a altas temperaturas (60.º C, ou mais) por espaço de alguns mezes, em casas ou *estufas* preparadas para esse fim [1].

«Por *ésta practica* lançou-se *imprudentemente* nos mercados estrangeiros uma grande porção de vinhos, muitos dos quaes *mal preparados*, e éstas circumstancias *provocaram as desconfianças dos consumidores, diminuiram a procura e acarretaram uma baixa sensivel no preço do genero.*

«Como os vinhos fôssem a fonte exclusiva de receita para este Districto, faltaram quasi repentinamente os meios de dar á cultura da videira a assiduidade e perfeição de amanhos que ella requeria, e a producção baixou numa progressão assustadora.

«Com effeito em 1813 produzia a ilha 99:218 hectolitros de vinho; depois d'esta epocha chegou ainda a produzir 126:000 hectolitros. De 1847 a 1852 (apparecimento da mangra) a producção decresceu successivamente como se vê do mappa seguinte:

Annos	Hectolitros	Annos	Hectolitros
1847.....	81:846	1850.....	54:448
1848.....	57:688	1851.....	38:543
1849.....	60:669	1852.....	8:883

«Com a baixa de preço e falta de producção, diminuiu a exportação, e ésta que parece fôra ainda em 1809 para mais de 57.960 hectolitros, e que chegára ainda em 1825 a 55:765 hectolitros, não passou desde então de 30.000 hectolitros: como se verá da tabella seguinte:

Annos	Hectolitros	Annos	Hectolitros	Annos	Hectolitros	Annos	Hectolitros
1828	37:185	1834	35:659	1840	30:819	1846	31:645
1829	31:317	1835	29:868	1841	27:656	1847	21:472
1830	21:250	1836	30:576	1842	24:228	1848	22:523
1831	21:381	1837	31:388	1843	28:542	1849	28:512
1832	27:667	1838	37:976	1844	27:256	1850	27:531
1833	33:553	1839	34:945	1845	27:740		

«Os valores que estes vinhos deixaram na ilha eram consideraveis; mas pela fórma porque se fazia o seu commércio cabiam elles quasi exclusivamente aos estrangeiros em cujas mãos estava monopolisado.

«Na epocha da colheita o vinho em mosto era vendido, por preços baixos, ás *casas* inglezas estabelecidas na ilha, que o preparavam e embarcavam depois para os differentes mercados do seu consumo, deixando aos proprietarios magrissimos lucros.

«A grande escala em que estes negociavam tornava conhecidas as suas firmas

---

1. Relatorio apresentado á Academia Real das Sciencias pelo snr. João d'Andrade Corvo.

nos differentes mercados e excluia d'este commercio os proprietarios, que só desvantajosamente podiam luctar com a concorrencia d'aquelles.

«A *adulteração dos vinhos* e a *sophisticação dos bons processos de melhorar este genero*, de que por infelicidade se tem abusado, tornaram ainda menos accessiveis aos viticultores lucros que estes nunca deveriam ter deixado sahir das suas mãos.»

O *Wine and Spirit News* publicou tambem os seguintes dados estatisticos com relação á exportação dos vinhos da Madeira; sendo certo que os que dizem respeito aos annos de 1820 a 1875, concordam com os que foram publicados pelo *Diario de Noticias* do Funchal, em data de 17 de outubro de 1876, baseados em documentos officiaes:

Anno	Pipas	Anno	Pipas	Anno	Pipas	Anno	Pipas
1774	7:073	1823	8:083	1844	7:054	1863	723
1788	10:819	1824	10:980	1845	7:179	1864	840
1789	11:762	1825	14:431	1846	8:190	1865	836
1790	13:713	1826	9:398	1847	5:577	1866	823
1798	12:429	1827	8:424	1848	5:829	1867	849
1799	14:666	1828	9:623	1849	7:379	1868	874
1800	16:981	1829	8:104	ANNO ECONOMICO		ANNO CIVIL	
1801	16:732	1830	5:499	DESDE 1 DE		1869	987
1802	14:933	1831	5:533	JULHO DE 1850		1870	1:140
1803	12:967	1832	7:163	1851	7:301	1871	1:511
1804	11:041	1833	8:683	1852	6:690	1872	1:654
1805	13:223	1834	8:875	1853	4:204	1873	2:154
1806	14:015	1835	7:730	1854	2:227	1874	2:060
1807	16:701	1836	7:913	1855	1:776	1875	2:322
1808	13:994	1837	8:123	1856	1:891	1876	2:568
1809	15:363	1838	9:832	1857	1:798	1877	2:476
1810	11:273	1839	9:044	1858	1:281	1878	2:125
1811	9:575	1840	7:976	1859	1:328	1879	2:923
1820	13:554	1841	7:157	1860	1:013	1880	3:691
1821	9:976	1842	6:270	1861	1:289	1881	3:447
1822	10:558	1843	7:386	1862	981		

Com relação á exportação de vinhos da Madeira nos annos posteriores a 1881, pude obter da alfandega do Funchal dados estatisticos em que baseio as informações constantes dos seguintes mappas:

Exportação de vinhos da Madeira em 1882

Destino	Litros	Pipas	Valor total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
Africa portugueza	10:707	27,4	4.966$900	460	181$273
Allemanha	15:483	39,7	7.338$800	473	182$337
Brazil	42:415	108,7	25.995$200	612	239$146
Estados Unidos da America	48	0,1	60$000	1$250	600$000
França	14:749	37,8	6.613$000	448	174$920
Gasto de embarcações	34:434	88,3	14.539$400	422	164$659
Hespanha	2:691	6,9	1.443$500	536	209$202
Inglaterra	971:389	2:491,6	522.737$400	538	209$739
Paizes não mencionados	2:723	6,9	891$000	327	129$130
Russia	215:742	553,6	102.680$500	475	185$477
	1.340:381	3:361,0	687.265$700	524	204$482
		Sommas		Médias	

Exportação de vinhos da Madeira em 1883

Destino	Litros	Pipas	Valor total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
Africa portugueza	8:839	26,6	4.926$700	557	217$996
Allemanha	39:997	102,5	22.297$500	556	217$536
Brazil	39:457	100,9	22.570$100	565	220$986
Estados Unidos da America	4:190	10,7	1.530$000	364	142$990
França	16:212	41,5	3.475$000	214	83$734
Gasto de embarcações	15:549	39,8	8.521$700	548	214$113
Hespanha	741	1,9	430$000	580	226$315
Hollanda	779	2,0	100$000	128	50$000
Inglaterra	750:178	1:924,2	310.030$400	413	161$121
Marrocos	432	1,1	120$000	432	109$090
Paizes não mencionados	1:027	2,6	794$000	773	305$384
Russia	198:632	509,5	94.130$000	473	184$749
	1.076:033	2:759,3	468.925$400	436	169$946
	Sommas			Médias	

Exportação de vinhos da Madeira em 1884

Destino	Litros	Pipas	Valor Total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
Africa portugueza	15:966	40,9	6.952$500	435	169$987
Allemanha	119:877	307,4	48.969$500	408	159$302
Belgica	1:559	3,9	600$000	384	153$846
Brazil	22:121	56,7	10.038$000	453	177$037
Estados Unidos da America	18:602	47,7	9.200$000	494	192$872
França	27:875	71,3	10.792$000	387	150$937
Gasto de embarcações	16:358	41,9	10.828$000	661	258$424
Hespanha	3:801	9,7	912$000	339	94$020
Inglaterra	799:907	2:056,9	329.928$500	412	160$400
Marrocos	438	1,1	214$080	488	194$545
Paizes não mencionados	539	1,4	350$000	626	250$000
Russia	222:718	571,2	77.079$000	346	134$943
	1.249:781	3:240,3	505.863$500	404	157$575
		Sommas		Médias	

Exportação de vinhos da Madeira em 1885

Destino	Litros	Pipas	Valor total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
Africa portugueza	20:280	52,1	9.177$300	452	176$147
Allemanha	45:371	116,3	50.419$000	1:111	443$525
Brazil	40:270	103,3	20.890$600	518	202$232
Estados Unidos da America	12:196	31,2	5.454$000	447	174$809
França	16:812	43,1	6.779$000	403	157$285
Gasto de embarcações	14:252	36,5	9.714$300	618	266$145
Hespanha	3:334	8,5	1.312$000	393	154$352
Inglaterra	1.143:247	2:932,5	392.345$800	343	133$792
Marrocos	264	0,6	121$000	458	201$666
Paizes não mencionados	1:562	4,0	431$000	275	107$750
Rússia	145:621	373,5	56.549$000	338	151$670
	1.443:209	3:701,6	553.193$000	383	149$447
		Sommas		Médias	

Exportação de vinhos da Madeira em 1886

Destino	Litros	Pipas	Valor total Reis	Valor por litro Reis	Valor por pipa Reis
Africa Portugueza	10:698	27,4	4.841$900	452	176$711
Allemanha	126:786	325,2	36.158$800	285	111$158
Belgica	195	0,5	150$000	719	300$000
Brazil	83:671	214,6	39.331$900	470	183$280
Estados Unidos da America	40:331	26,4	5.481$500	530	207$632
França	29:742	76,2	9.550$000	321	125$328
Gasto de embarcações	30:223	77,5	16.924$200	559	218$376
Hespanha	1:439	3,6	796$300	553	10$274
Ilhas dos Açores	4:345	11,1	1.634$800	376	147$279
Inglaterra	1.166:135	2:991,2	402.128$700	344	134$437
Lisboa	372:318	955,2	131.832$500	354	138$015
Marrocos	1:151	2,9	417$000	361	143$793
Monte-Video	2:329	5,9	1.904$000	817	322$711
Paizes não mencionados	1:699	4,3	710$000	417	165$116
Russia	196:857	504,9	69.985$000	350	138$611
	2.037:929	5:226,9	721.846$600	354	138$102
	Sommas			Médias	

Exportação de vinhos da Madeira em 1887

Destino	Litros	Pipas	Valor total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
Africa portugueza	8:233	21,0	3.576$500	434	170$309
Allemanha	162:624	417,1	54.162$000	333	129$853
Belgica	2:534	6,5	730$000	288	112$307
Brazil	67:227	172,4	29.589$100	440	171$630
Estados Unidos da America	3:450	8,8	2.306$000	668	262$045
França	93:272	239,2	27.771$500	297	116$101
Gasto de embarcações	18:305	46,9	10.249$100	559	218$530
Hespanha	5:941	15,2	2.316$500	389	152$401
Ilhas dos Açores	5:105	13,1	1.755$500	343	134$007
Inglaterra	681:738	1:748,7	230.120$900	337	131$595
Lisboa	340:620	873,7	124.764$300	366	142$799
Paizes não mencionados	680	1,7	264$000	387	155$294
Russia	265:928	682,1	76.020$500	285	111$450
Timor	195	0,5	100$000	512	200$000
	1.655:862	4:246,9	563.725$900	340	132$738
	Sommas			Médias	

Exportação de vinhos da Madeira em 1888

(DE 1 DE JANEIRO A 31 DE OUTUBRO)

Destino	Litros	Pipas	Valor Total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
Africa portugueza	9:650	24,7	4.907$700	528	198$692
Açores	4:587	11.8	1.716$800	374	145$491
Allemanha	133:819	343,2	46.961$000	350	136$832
Belgica	1:169	3,0	300$000	256	100$000
Brazil	59:005	151,3	23.107$500	391	152$726
Buenos-Ayres	2:246	5,8	1.512$000	673	260$689
Dinamarca	5:076	13.0	1.648$500	324	126$807
Estados Unidos da America	823	2,1	501$000	608	238$571
França	274:656	704,5	82.488$300	300	117$087
Gasto de embarcações	8:916	22,9	8.323$400	933	363$467
Hespanha	1:196	3,1	481$000	402	155$161
Hollanda	1:215	3,1	529$000	435	170$645
Inglaterra	1.174:009	3:011,4	363.910$900	309	120$844
Lisboa	133:337	342,0	51.606$000	387	150$896
Marrocos	527	1,3	176$000	333	135$384
Noruega	2:728	7,0	790$000	289	112$857
Paizes não mencionados	2:096	5,4	975$000	465	180$555
Russia	195:215	500,7	68.590$000	351	136$988
	2.010:270	5:156,3	658.524$700	327	127$712

Resumo da exportação de vinhos da Madeira nos annos de 1882 a 1888

Annos	Litros	Pipas	Valor total Réis	Valor por litro Réis	Valor por pipa Réis
1882	1.310:381	3:361	687.269$700	524	204$482
1883	1.076:033	2:759	468.925$400	436	169$946
1884	1.249:781	3:210	505.863$800	404	157$575
1885	1.443:209	3:701	553.193$000	383	149$447
1886	2.037:929	5:227	721.846$600	354	138$102
1887	1.655:862	4:247	563.725$900	340	132$738
Média dos 6 annos	1.462:199	3:750	583.417$291	399	155$557
1888 10 mezes 1 de jan. a 31 out. [1]	2.010:270	5.156	658.524$700	327	127$712

[1] O *Direito* de hoje, 5 de janeiro, diz que a exportação de vinho pela alfandega do Funchal, no anno de 1888, «foi de 5:415 pipas e 7:357 caixas; mais 1:288 pipas e 158 caixas do que no anno de 1887».

IX

Os precedentes mappas põem em relèvo factos importantes.

Em 1882 a Madeira exportou 1.340:381 litros de vinho ou 3:361 pipas: sendo menos 86 pipas do que em 1881 e menos 330 pipas do que em 1880.

Mas o que é notavel não é a diminuição na exportação; é que mais de dois terços d'essa exportação, isto é, 971:389 litros, ou 2:491,6 pipas, fôssem para Inglaterra, e que, das outras 869,4 pipas, 353,6 fôssem para a Russia, e 108,7 para o Brazil, tendo sido só exportadas 207,1 pipas para todos os mais paizes. É sobre tudo notavel a exportação de 48 litros, ou pouco menos de um oitavo de pipa, para os Estados Unidos da America, que ainda na decada de 1830 a 1840, importavam, annualmente, d'esta ilha, mais de 4:000 pipas de vinho! É bem o caso de repetir: «*Quantum mutatus ab illo!*»

Não será evidente que, se os vinhos da Madeira não tivessem perdido os seus antigos creditos, não seriam tão pouco procurados em 1882 por tantos paizes onde elles foram tão apreciados?!

Em 1883 a exportação baixou ainda 600 pipas: sendo ao todo de 1.076:033 litros, ou 2:759,3 pipas. Mas augmentou nos annos subsequentes; sendo de 1.249:781 litros, ou 3:210,3 pipas, em 1884; de 1.443:209 litros, ou 3:701,6 pipas, em 1885; de 2.037:929 litros, ou 5:226,9 pipas em 1886; baixando, todavia, a 1.655:862 litros, ou 4:246,9 pipas, em 1887.

A Madeira, em 1883, exportou:—para Inglaterra, 1:924 pipas, ou menos 567 do que em 1882; para a Russia, 509, ou menos 443; para o Brazil, 100, ou menos 8; e para os outros paizes, 224, ou mais 7.

Em 1884, exportou:—para a Inglaterra, 2:056 pipas, ou mais 132 do que em 1883; para a Russia, 571, ou mais 62; para o Brazil, 56, ou menos 44; e para os outros paizes, 527, ou mais 303.

Em 1885, exportou:—para a Inglaterra, 2:932 pipas, ou mais 876 do que em 1884, para a Russia, 373, ou menos 198; para o

Brazil, 103, ou mais 47; e para os outros paizes, 293, ou menos 231.

Em 1886, exportou:—para a Inglaterra, 2:991 pipas, ou mais 59 do que em 1885; para a Russia, 504, ou mais 131: para o Brazil, 214, ou mais 111; e para os outros paizes, 1:517, ou mais 1:224.

Este notavel augmento foi especialmente devido a 955 pipas que nesse anno foram exportadas para Lisboa, para onde nos annos anteriores *nenhuma exportação* tinha havido. Mas concorreu tambem para elle a exportação crescente para a Allemanha, que, sendo de 39 pipas em 1882, foi de 102 em 1883, e de 307 em 1884: descendo a 116 em 1885, mas subindo a 325 em 1886.

Em 1887 a Madeira exportou:—para a Inglaterra, 1:748 pipas, ou menos 1:243 do que em 1886; para a Russia, 682, ou mais 178: para o Brazil, 172, ou menos 42; e para os outros paizes, 1:644, ou mais 127.

A exportação para Lisboa foi de 873 pipas, ou de menos 82: mas a exportação para a Allemanha foi de 417, ou de mais 92. Além d'isso convem notar que a exportação para a França, que fôra de 37 pipas em 1882, de 41 em 1883, de 71 em 1884, de 43 em 1885, e de 77 em 1886, subiu em 1887 a 239.

Em 1888 a Madeira exportou, nos *dez mezes* de janeiro a outubro, 2.010:270 litros, ou 5:156 pipas, a saber:—para Inglaterra, 3:011, ou mais 1:263 do que em todo o anno de 1887: para a Russia, 500, ou menos 182; para o Brazil, 151, ou menos 21; e para os outros paizes, 1:494, ou menos 150.

Mas o que é muito notavel é que para a França, para onde a Madeira exportára 37 pipas em 1882, 41 em 1883, 71 em 1884, 43 em 1885, e 76 em 1886, a exportação fôsse ja de 239 pipas em 1887, e subisse a 704 em 10 mezes de 1888.

A exportação para Lisboa foi de 342 pipas. Comparada com a de 873 pipas, em todo o anno de 1887, foi, evidentemente, menor: mas, ainda assim, importante.

Para a Allemanha a exportação foi de 343 pipas, correspondendo, approximadamente, á de 1887.

Quando, pois, a exportação de vinhos para a Allemanha augmen-

tou notavelmente nestes ultimos annos, e se mantem, muito é para admirar que tão poucos vinhos da Madeira apparecessem na recente exposição de Berlim!

Esta abstenção não é favoravel aos bons creditos dos nossos vinhos.

Comprehenderam muito melhor os seus interesses e os do nosso paiz os viticultores e commerciantes do continente do reino, que tão honrosamente se apresentaram naquella exposição, onde foram dignamente apreciados os excellentes vinhos portuguezes.

Eu lamento tanto mais que a Madeira não aproveite todas as occasiões opportunas para restabelecer os antigos creditos dos seus vinhos generosos, quanto vejo que, apesar da exportação actual exceder a producção, os proprietarios e viticultores pouco ganham com a actividade d'este ramo de commércio, que tem produzido progressiva decadencia no preço dos vinhos exportados, e não traz insentivo nem garantia para a agricultura.

O ultimo mappa mostra, com effeito, que o preço médio de cada litro de vinho exportado da Madeira nestes ultimos annos foi: em 1882,—324 réis; em 1883,—436 réis; em 1884,—404 réis; em 1885, —383 réis; em 1886,—354 réis; em 1887,—340 réis; em 1888,—327 réis. E uma *progressão descendente*.

X

O *Wine and Spirit News* dá, com relação aos preços correntes dos vinhos da Madeira, informações de que dou a seguinte traducção:

«Em 1778, os preços estabelecidos pelos negociantes inglezes foram:

	LIB. ESTERL.	
London Particular	27	por pipa.
London Market	23	»
New-York	19	»
Cargo	16	»
Common	12	»

«N. B —Deve observar-se que 27 libras em 1778 valiam muito mais do que 27 libras actualmente.

POR PIPA

«Em 1795 o preço do melhor *London Particular, Madeira*, estabelecido pelos negociantes inglezes, foi . . 36 lib. esterl.

1797 andou por	37	«	«
1798.	40	«	«
1804.	45	«	«
1808.	50	«	«
1810.	54	«	«
1811.	57	«	«
1812.	60	«	«
1813.	63	«	«
1814.	70	«	«
1815.	75	«	«
1816.	77	«	«
1817 desceu a	67	«	«
1818.	65	«	«
1819.	60	«	«
1820.	50	«	«
1826.	46	«	«
1833.	46	«	«

«Note.—26 libras continuou a ser o preço corrente até o anno de 1852. Quando appareceu o *Oidium* os preços começaram outra vez a subir; e em 1865, era 75 libras por pipa o mais baixo preço. Voltando as vindimas a ser mais abundantes, o preço foi outra vez gradualmente descendo até 46 libras por pipa do *London Particular*, sendo o mais barato 20 libras por pipa.

«Os preços do *Special Madeira* e vinhos *velhos* finos eram muito mais altos, e os vinhos mais baixos menos em proporção.»

«Diz-se que em 1813 se exportaram 22.000 pipas de vinho da Madeira pelo preço de 300$000 réis por pipa.»

Eu tenho visto, nestes ultimos annos, em jornaes estrangeiros, annuncios de negociantes da Madeira apresentando vinhos de preços muito variados e de uma *infinidade* de typos, com denominações, em grande parte, de pura fantasia.

Assim:

POR PIPA

Good Young,—Good Young (Dry),—Good Young (Rich),—Good Young (Very Rich).	22	lib.	esterl.
Good Young Wine,—Fine Young	25	«	

	POR PIPA	
Pale Delicate, Dry,—Dark Rich,—Superior Medium Style	27	lib. ester
Fine Young, Rich,—London Market (Finest) Dark Full	30	«
Pale Dry	32	«
London Market, Delicate, Dry	33	«
Selected Pale	35	«
Three Years Old, Finest,—Full Rich.—R W M Very Pale	36	«
Extra Selected	38	«
Selected Old «Bual»,—R W M Very Pale Dry	40	«
Four years old, Selected, Dark Rich,—«Verdelho», Finest Young, Fine Old Dry	42	«
Very Fine Old Pale,—R W M Very Pale Rich,—Golden, Delicate, Soft	44	«
London Particular,—London Particular (Finest)	48	«
Fine Tawny	50	«
London Particular,—«Palhetino», Very Pale	52	«
Very old Stout «Bual»	53	«
Reserve	56	«
Pale Soft Old	58	«
Soft, Mellow,—Malmsey,—Good Sweet,—Choice Old East and West India Madeira «Bual» Finest Young,—Malmsey, Finest Young	60	«
Old Reserve	64	«
Fine Old Dry	70	«
Pale Reserve	72	«
«São Martinho» choice Old,—Bual Fine Rich,—Malmsey Highly,—flavoured Old Sercial Very Dry and Old	80	«
Choice Old Verdelho,—Sercial Fine Old, very Dry	85	«
E I Extra Superior Old	90	«
«Cama de Lobos» very Old Rich	95	«
Crown Malmsey,—Malmsey Choicest Old, very Soft	100	»

POR PIPA

Crown Bual,—Rich Old Cama de Lobos, Crown Madeira,—Boal, Choicest Old,—Sercial Finest Old,—Choice Old Full Bodied . . . . . 120 lib. esterl.
Superior Old Reserve . . . . . 140 «

Special Stout Wines in Wood At Lib. esterl. 25, 28, 31, *and* 40.
Choice Old Reserve Wines, from Lib. 65 *to* 180.
Choice Old Vintange Madeira from Lib. esterl. 130 *to* 300.
Price per Pipe of 92 *Gallons in bond, landing gauge, or Lib.* 2 *less f. o. b. at Madeira.*

Pelo mesmo tempo em que estes differentes vinhos eram annunciados em jornaes inglezes, annunciava um jornal francez vinhos da Madeira de outro negociante estrangeiro, estabelecido no Funchal:

L'HÉCTOLITRE

D, Vin pâle . . . . . *fr.* 135
S, Vin moelleux . . . . . « 145
P, Vin délicat . . . . . « 170
G E, Sup. doré . . . . . « 195
V G, Sup. vieux . . . . . « 230
O M, très vieux . . . . . « 370
V O, Tr. v. corsé . . . . . « 320
F O, Fin t. vieux . . . . . « 360
F R, Fin choisi . . . . . « 400
F F, Fin reservé . . . . . « 480
O S, Retour des Indes . . . . . « 640
Malmsay, Malvoisie sup. . . . . . « 400
Bual, Bual fin . . . . . « 390

E no mesmo jornal francez eram annunciados vinhos de um negociante portuguez d'esta cidade:

Lieux d'origine	Années		L'hectolitre
Sancto Antonio	1877	fr.	188,25
Camara de Lobos	1876	«	252,25
Campanario	1873	«	313,75
Santo Antonio	1873	«	313,75
S. Roque	1873	«	313,75
Quinta da Paz	1871	«	371,50
S. Martinho	1871	«	371,50
S. Martinho	1870	«	439,50
Quinta da Paz	1870	«	439,50
Camara de Lobos	1868	«	504, «
S. Martinho	1868	«	504, «
Campanario, Malvoisie	1872	«	504, «
Campanario, Boal	1869	«	504, «
S. Martinho	1851	«	625, «
Campanario, Sercial	1851	«	625, «
Monte, Moscatel	1870	«	625, «
Camara de Lobos, Boal	1865	«	625, «
Camara de Lobos, Malvoisie	1850	«	753, «
S. Martinho	1850	«	753, «
«	1850	«	753, «
Campanario, Boal	1850	«	753, «
S. Martinho	1848	«	938, «
Camara de Lobos	1848	«	938, «
Campanario, Malvoisie	1847	«	938, «
Campanario, Boal	1848	«	938, «
Camara de Lobos	1844	«	1.250, «
S. Martinho	1844	«	1.250, «
Campanario, Boal	1838	«	« «
Campanario, Malvoisie	1838	«	« «
« «	1835	«	« «
Camara de Lobos	1821	«	« «
Campanario	1821	«	« «
S. Martinho	1821	«	« «

Le tout pris en entrepôt à Bordeaux.

XI

O modo porque o negociante portuguez classificou os seus vinhos está muito mais em harmonia com a origem e qualidades naturaes dos vinhos da Madeira do que as denominações, excessivamente variadas, e, pela maior parte, arbitrarias, usadas pelos outros negociantes.

Os principaes vidonhos cultivados na Madeira, desde antiga data, são: *verdelho, bual, sercial, malvasia, tinta.*

Quando o vinho é feito de uvas de uma só d'aquellas variedades, toma o nome do vidonho d'onde provém.

Quando é feito de uvas de differentes variedades, misturadas, não toma o nome de nenhum dos vidonhos, mas o da ilha que os produz: chama-se—vinho *Madeira.*

Ha nesta ilha differentes localidades que dão vinhos mais apreciados. E', pois, razoavel prender-se a esses vinhos a indicação da sua naturalidade.

Os vinhos da Madeira, convenientemente aguardentados, e opportunamente clarificados e trasfegados, e deixados a si, em logar proprio, á temperatura ordinaria, adquirem, sem nenhum outro tratamento, mas não em menos de seis annos, as excellentes qualidades pelas quaes foram classificados como os melhores do mundo.

Os vinhos assim educados chamam-se—vinhos de *canteiro.*

O conhecimento da *edade* d'estes vinhos é um elemento importante; porque por ella se póde fazer ideia do desenvolvimento das qualidades naturaes que os distinguem.

Demonstrou a experiencia que essas boas qualidades se desenvolviam *mais rapidamente* quando os vinhos iam em viagem ás West Indias ou ás Antilhas.

Bem se comprehendia, pois, uma menção especial para os vinhos de *canteiro* que tinham feito essas viagens.

Os vinhos da Madeira pódem ser conservados e melhorados, sem nada perderem das suas qualidades naturaes, pela acção de um aque-

cimento de curta duração, como no methodo Pasteur. Mas é sob a *acção, convenientemente prolongada, e bem dirigida, de calor moderado,* como no *novo methodo* que adiante exporei, que estes vinhos podem adquirir, em pouco tempo, as qualidades dos vinhos de *canteiro*, e tornar-se vinhos *generosos*.

E', por isso, tambem importante a indicação d'aquelle d'estes dois methodos que tiver sido empregado na educação dos vinhos.

O que é lamentavel é que o gôsto e *cheiro* adquiridos nas estufas seja o que, de ha muito, caracterisa os vinhos da Madeira nos mercados estrangeiros, quando taes caracteristicos só deveriam servir para denunciarem vinhos *falsificados*, ou *privados, pelas estufas, das suas boas qualidades naturaes*.

Em 1834, Culloch [1], depois de ter reproduzido um grande elogio feito aos vinhos da Madeira pelo dr. Henderson, na sua excellente obra *Ancient and Modern Wines*, dizia que os vinhos da Madeira *tinham ultimamente cahido em descredito em Inglaterra*, pela razão natural das grandes quantidades de *vinhos maus* e *falsificados* que d'aqui iam, causando lá, quando o *Madeira* estava muito em voga, continuas *decepções*.

«Madeira wines may be kept for a very long period.—«Like the ancient vintages of Surrentine hills, they are truly *firmissima vina*, retaining their qualities unimpaired in both extremes of climate, suffering no decay, and constantly improving as they advance in age. Indeed, they cannot be pronounced in condition until they have been kept for 10 years in the wood, and afterwards allowed to mellow nearly twice that the time in bottle: and even then they will hardly have reached the utmost perfection of which they are susceptible. When of good quality, and matured as above described, they lose all their original harshness, and acquire that agreeable pungency, that bitter sweetishness, which was so highly prized in the choicest wines of antiquity; uniting great strength and richness of flavour with an exceedingly fragrant and diffusible aroma. The nutty taste, which is often very marked, is not communicated as some have imagened, by means of bitter almonds, but is inherent in the wine.»—(*Henderson*, p. 253)

«The wines of Madeira *have latterly fallen into disrepute in England*. The growth of the island is very limited—not exceeding 20,000 pipes, of which a considerable quantity goes to the West Indies and America. Hence, when Ma-

[1] *Obr. cit.*, p. 1:251 e 1:252.

deira was a fashionable wine in England, *every sort of deception* was practised with respect to it, and *large quantities of spurious trash were disposed of for the genuine vintage of the island. This naturally brought the wine into discredit;* so that sherry has been for several years the fashionable white wine. It is difficult, however, to imagine that adulteration was ever practised to a greater extent upon Madeira than it is now practised upon sherry.»

A *Encyclopédie du Commerçant*, publicada em Paris em 1839 [1], depois de ter fallado, tambem com grande elogio, dos excellentes vinhos da Madeira, exclama: «*Mas, meu Deus! que quantidade de vinhos seccos da Madeira falsos, ridiculos, chatos, insipidos! Quantos negociantes julgam, de boa fé, vender verdadeiro Madeira, comprado muito caro, que nem é, mesmo, bom Marsalla da Sicilia! Que de decepções quando se serve aquelle vinho solemnemente depois da sopa!*»

«L'île de Madère est une notabilité œnologique des plus élevées; elle produit une grande variété de vins; les deux qui sont en plus haute estime sont une espèce de *malvoisie* vraiment délicieuse, mais qu'il est difficile de se procurer intacte; puis le *blanc Sercial* dit *vin sec de Madère*, qui réunit toute sorte de perfections. Comme on l'imite mal, les amateurs le reconnaissent plus facilement à la beauté de sa couleur légèrement embrée, au ton général indiquant un peu de vieillesse, car il ne se vend que quelques années après la récolte, à une pointe imperceptible d'amertume qui ne déplaît pas, et que dominent d'ailleurs le spiritueux toujours bien prononcé et le bouquet caractéristique. Mais, mon Dieu! que de faux, que de ridicules, de plats, d'insipides madères secs! Que de négociants croient de bonne foi vendre le vrai madère, acheté fort cher, et qui n'est pas même bon Marsalla de Sicile! Que de mécomptes, lorsque cela se sert solennellement après le potage!»

Um facto que demonstra bem que em 1837 se reconhecia na Madeira que o calor forte a que os vinhos eram expostos nas estufas perjudicava muito a sua reputação, é ter a Juncta Geral d'este districto, de que faziam parte proprietarios e negociantes importantes, tomado, na sua sessão de 25 de agosto d'esse anno, uma deliberação no sentido de evitar que as estufas cozessem vinhos em *tres mezes*, por isso que o grau do calor *era augmentado a um ponto tal neste violento processo*, que o vinho *adquiria qualidades mui diversas das*

[1] T. II, p. 2:234.

que obteria se o calor fôsse moderado; o que tinha *«concorrido muito para o descredito dos vinhos nos mercados do seu consumo.»*

E', na verdade, tão difficil fazer desapparecer, de modo que não fique desagradavel, o sabor que adquire o vinho que fica exposto, durante mezes, nessas estufas, a uma temperatura de 50 a 70°C., ao contacto do ar, que, quando os consumidores teem occasião de comparar o verdadeiro vinho da Madeira de *canteiro* com os vinhos *estufados*, acham tamanha differença, que classificam aquelle de vinho da Madeira *verdadeiro*, e estes, de *vinhos falsificados*.

J. Roques, distincto medico francez, diz, na sua *Phytographie médicale*, publicada em 1846 [1], que o *Madeira* tem algumas vezes um *gôsto tão acerbo, que queima a garganta*, e outras, um *amargo insupportavel*; que os vinhos *assim falsificados* são venenos quando os intestinos estão irritaveis; mas que o *verdadeiro Madeira* tem um sabor quente, misturado com um *amargo suave*, e, quando se agita, fórma aljofres no copo. E' um *estomachico poderoso*.

«Le Madère a quelques fois *un goût si âcre qu'il brûle la gorge*, ou bien il a une *amertume insupportable*. Ces vins ainsi *frelatés* sont des *poisons* quand on a les entrailles irritables. Le *vrai* Madère a une saveur chaude, mêlée d'une *douce amertume*; lors qu'on l'agite, il perle dans le verre. C'est un *stomachique puissant*.»

E não faltam apreciações similhantes em epochas mais recentes. Tenho á mão um jornal de vinicultura de New-York de dezembro de 1882,—*«The American Wine and Grape Grower and review,»* —que diz que se emprega aqui em larga escala um processo de aquecimento chamado *estufa*, para dar, principalmente aos *vinhos baixos*, uma *apparencia de velhice*; que muitas vezes o aquecimento *é excessivo*, e dá ao vinho um gôsto de *queimado*, que se exacerba na garrafa; mas que os *meios artificiaes são raras vezes proveitosos*; que algumas recentes importações de vinhos baixos da Madeira, *evidentemente aquecidos de mais, não estão em condições de favorecerem o desenvolvimento do commércio*.

[1] Vol. III, p. 91.

«Madeira is a wine which requires considerably longer time than most other wines to arrive to maturity; to hasten this end the process of heating (*Estufa*) *is largely resorted to*,' especially in *cheap* wines, to give an *appearence* of age. This is often *overdone*, and gives the wine a *burnt flavor*,' *which increises in bottle. Artificial measures are seldom advisables*, and some recente importations of cheap Madeira, *evidently over-heated, are not calculated to assist in the developpement of the trade.*»'.

E' fóra de dúvida qúe a *estufágem, mal ordenada* e *mal dirigida*, tem sido altamente *perjudicial* aos *bons* e *bem merecidos* creditos dos vinhos da Madeira.

SEGUNDA PARTE

NOVO METHODO DE AFINAMENTO DE VINHOS

E

BASES D'UMA ASSOCIAÇÃO

I

Com quanto sejam de moderna data os processos mais racionaes da applicação do calor ao tratamento do vinho, é, de ha muito, conhecida, e tem-se procurado aproveitar em muitos paizes, a acção benefica do calor nesse tratamento.

Não póde, porém, a prioridade d'essas tentativas ser, com fundamento, reclamada em favor dos antigos.

Pelo que dizem Plinio e Horacio se vê que os Romanos expunham o mosto á acção do calor; mas, para o concentrarem, para o tornarem mais rico em assucar; o que ainda hoje se faz no meio-dia da França, em Hespanha, e noutros paizes que preparam *vinhos de liquor*.

Não é ao calor, mas *á materia sacharina*, que, por este meio, se pede a conservação do vinho.

Completar a fermentação alcoolica era o que se tinha em vista em algumas localidades da França, onde se conservava o vinho novo vinte e cinco dias na temperatura de 25 a 30° C., *ao contacto do ar;* e elevava-se, rapidamente o calor até 75° C. no fim da operação, para o vinho tomar a côr de vinho velho.

Quando, ha mais de cincoenta annos, estava muito em voga, entre os viticultores francezes, o systema de assucarar o vinho, era este mettido em pipa, que ficava, por mais de um mez, numa estufa, com a bocca aberta, exposta a uma temperatura de 26°C., necessaria para o desenvolvimento e trabalho da nova fermentação, finda a qual o vinho *novo* podia entrar no commércio, com a denominação de *vinho velho.*

Este processo foi abandonado por se ter reconhecido que aquelle calor prolongado, ao contacto do ar, era perjudicial ao vinho.

Appert foi quem primeiro estudou a acção do calor sôbre o vinho mettido em recipiente fechado.

Como se ve do seu *Traité des conserves alimentaires*, elle poz em banho-maria *garrafas* quasi cheias de vinho, e hermeticamente fechadas, e elevou a temperatura da agua até 70°C.; e verificou, tempos depois d'esta operação, que o vinho submettido ao calor tinha melhorado e conservado o seu aroma, em quanto que o vinho de uma garrafa que não passára pelo mesmo processo tinha um gôsto de *verde* muito pronunciado.

Em 1827 A. Gervais publicou um opusculo com o seguinte titulo: —*Mémoire sur les effets de l'appareil épurateur pour l'amélioration et la conservation des vins.*»

Gervais, que poz o seu methodo sob o patrocinio do govêrno e pediu um premio pelo seu invento,—fazia passar o vinho por um apparelho aquecido em banho-maria, onde ficava, como elle diz, preservado dos effeitos destruidores do ar e do fogo; e, depois de oito ou dez dias de repouso, dava-lhe uma clarificação de gelatina, e passava-o no fim de quinze a vinte dias; tendo então o vinho adquirido, por este processo, a propriedade *de se conservar, e de podêr ser transportado sem se alterar.*

Grande numero de certificados e relatorios attestaram os bons resultados do processo de Gervais, não só com relação aos vinhos de primeira qualidade, senão mesmo com relação aos vinhos communs; e uma commissão nomeada para examinar este processo verificou:—que um vinho branco de Orleans tinha perdido o verde e a agrura; que um vinho tinto novo, turvo, se tinha clarificado; que

outro vinho tinto, turvo e azedo, se tinha tornado claro e melhorado ao ponto de se poder beber; e que um vinho tinto de Orleans, que apresentava um gôsto de fermentação e amargo, e estava, manifestamente, em principio de alteração, recuperára as suas qualidades primitivas e um aroma mais agradavel do que tinha antes da molestia [1].

Verguette-Lamotte, um dos mais distinctos enologos de França, e correspondente do Instituto, tendo renovado em 1840 as experiencias de Appert, verificou em 1846 que os vinhos submettidos ao calor estavam bem conservados, em quanto que os do mesmo anno que não tinham passado por aquelle processo se tinham, quasi todos, alterado.

Do seu livro «*Le Vin*» traduzo algumas linhas que fazem parte de uma communicação por elle feita em 1850 á Sociedade Central d'Agricultura de Paris [2]:

«Vinhos da colheita de 1840, mettidos, ao sahir das cubas de fermentação, em *garrafas* bem rolhadas, foram submettidos, em banho-maria, a uma temperatura de 70° C., e depois postos na loja e esquecidos. Em 1846 (*quando a maior parte dos vinhos de 1840 tinham tido, por haverem as uvas sido muito feridas pela saraiva, uma molestia a que muitos succumbiram*) verifiquei, com grande satisfação, que o vinho de algumas garrafas que me cahiram debaixo da mão, com a respectiva nota, se achava no melhor estado de conservação; tinha adquirido, comtudo, o gôsto de *cozido* que se encontra nos vinhos que viajam por paizes quentes; tinha-se despido da materia colorante azul; estava mais sêcco, mais velho do que devia estar um vinho de seis annos; e apresentava todos os caracteres que notámos no vinho que tinha voltado de Calcutta.—Repetimos esta experiencia com outros vinhos, na epocha em que são engarrafados, e conseguimos constantemente, fazendo variar a temperatura do banho-maria de 60 a 75° C., preservar os vinhos bons submettidos a estes ensaios de toda a alteração ulterior.»

Em janeiro de 1864, o snr. Pasteur, sabio francez de grande renome, publicou a sua memoria sôbre os mycordermes do vinho, estabelecendo que o problema da conservação do vinho se reduz a oppor-se ao desenvolvimento dos parasitas.

---

[1] *Le Vin* par A. de Verguette-Lamotte, 1868, p. 257 e 258.

[2] Pag. 259.

«Le vin est une infusion organique d'une composition particulière, et toutes les infusions donnent asile à des êtres organisés microscopiques. Le problème de la conservation des vins se réduit à s'opposer au développement des parasites.»

Então os srs. Vergnette-Lamotte e Pasteur estudaram, cada um por seu lado, a acção do calor sôbre os mycodermes do vinho; e chegaram ambos á conclusão—que, debaixo d'essa influencia, os mycodermes se tornam inertes; e ambos communicaram á Academia das Sciencias de Paris os resultados das suas experiencias sôbre este objecto, em 1865, anno em que o snr. Pasteur obteve patente de invenção para o processo de submetter o vinho á acção do calor *em garrafas hermeticamente fechadas*, numa estufa de ar quente.

O sr. Vergnette-Lamotte singularisava o seu processo aconselhando, de preferencia á acção *rapida* de uma temperatura de 70 a 80°C., em que experimentára Appert e tinha principalmente experimentado o sr. Pasteur, a acção de uma temperatura de 40 a 50°C. durante dois ou tres dias.

Eis as palavras do snr. Vergnette-Lamotte:

«Nous avons cherché *dans quelles limites* on pouvait appliquer la chaleur à la conservation des grands vins, sans que leurs qualités fussent détruites. Nous avons obtenu ce résultat en *maintenant la température entre 40 et 50 degrés.* Le lecteur, en lisant nos travaux, voudra bien nous accorder que cette idée nous appartient. *C'est là notre seule prétention* [1].»

. . . . . .

«Le jeudis 12 juin, à trois heures de l'après-midi, on a allumé le feu. Le lendemain, à cinq heures du matin, la chaleur était de 38 degrés centigrades; á midi, de 40; le soir, de 51°. Le lendemain matin, la température était de 40 degrés, et de 50 á 52 dans le reste du jour.»

. . . . . .

«Nous ne nous étions pas prononcé sur la question de durée, dans notre premier travail. A ce sujet, nous avions dit ceci: les mycodermes du vin deviennent inertes lorsque le vin *est pendant quelque temps exposé à une température de 40 à 50 degrés.*

«Aujourd'hui *nous avons reconnu qu'on pouvait arrêter le travail quand la température a atteint 50 degrés* et que le liquide, en se dilatant, est arrivé au

[1] *Le Vin*, p. 273.

contact de la partie inférieure du bouchon. Le vin suinte alors légèrement entre le bouchon et le verre. On éteint le feu; pendant que le vin se refroidit on repousse le bouchon dans le goulot de la *bouteille* et *l'opération est terminée* [1].

. . . . . .

«Dans mes expériences sur le *traîtement des vins par la chaleur, j'opère toujours sur les vins en bouteilles.* M. Pasteur, dans sa lettre au *Moniteur vinicole* (p. 15, lig. 20 et suiv.), parle des expériences qu'il a faites pour se convaincre que l'on pouvait *chauffer au bain-marie des tonneaux cerclés en fer.* M. Pasteur ignorait-il qu'il se produit dans ce cas des effets très sensibles d'endosmose et que *le vin est altéré?* [2]»

Em resumo, os srs. Vergnette-Lamotte e Pasteur aqueceram, um e outro, vinhos em banho-maria, em garrafas hermeticamente fechadas, como havia feito Appert; e, um e outro, reconheceram que, pelo modo por que experimentavam, os mycodermes se tornavam inertes, e o vinho melhorava e adquiria a propriedade de se conservar. Mas o snr. Vergnette-Lamotte fixou os limites da temperatura entre 40 e 50°C., e extendeu o tempo da operação até alguns dias; em quanto que, no methodo do snr. Pasteur, esse tempo se reduz a minutos, e a temperatura é superior a 50° C.

Mas o snr. Pasteur tambem experimentou, e recommenda, o aquecimento do vinho em apparelhos similhantes ao de Gervais.

II

O methodo de aquecimento que tomou o nome do snr. Pasteur, e de que elle obteve patente de invenção, tornou-se de práctica geral, depois de ter sido objecto de muitos estudos e experiencias, e do exame de diversas commissões, das quaes teve parecer favoravel.

Isto vê-se bem das seguintes palavras, traduzidas das *Merveilles de l'Industrie*, importante obra de um distincto escriptor francez, o sr. Louis Figuier:

«O methodo do snr. Pasteur, depois de ter sido, da parte do auctor, o objecto de estudos profundos, foi reconhecido como *muito efficaz*, em consequencia

[1] *Le Vin*, p. 279.
[2] Pag. 383.

de experiencias e de relatorios de diversas commissões, particularmente da commissão syndicante dos vinhos de Paris, d'uma commissão nomeada pelo Ministro da marinha, e d'uma terceira commissão official, que experimentou em 1872, no porto de Toulon. Todas essas verificações tendo posto fóra de dúvida as vantagens e a efficacia do aquecimento dos vinhos e a pequena despeza que traz, este systema entrou na práctica.

«Varios constructores teem imaginado e fabricam apparelhos para o aquecimento de vinhos. Um certo numero d'esses apparelhos existem em differentes portos de mar. Elles servem para aquecer os vinhos, para os *pasteurisar*, como se diz em Allemanha, no momento do embarque. Apparelhos d'esses funccionam em Orleans, em Béziers, em Narbonna, sôbre as margens do Rheno e do Meno, na Austria, em Hungria e mesmo em California.»

E, se passâmos dos escriptores estrangeiros para escriptores portuguezes não menos auctorisados, encontrâmos, num livro de grande merecimento escripto pelo snr. Conselheiro J. I. Ferreira Lapa, a seguinte apreciação do aquecimento dos vinhos pelo methodo Pasteur:

«O aquecimento dos vinhos com o fim de os preservar de futuras alterações, ganha de dia para dia maior numero de partidarios em todos os paizes vinhateiros.

«Os ensaios e experiencias feitas por particulares, pelas companhias de vinhos e pelos governos, multiplam-se e estabelecem cada vez mais os bem fundados creditos d'aquelle processo salvador dos vinhos.

«E' um facto que os vinhos aquecidos:

«Se conservam inalteraveis, podendo ser expedidos para toda a parte sem o risco que geralmente correm os vinhos medianos não aquecidos.

«Que muitos vinhos em começo de alteração se restabelecem pelo aquecimento.

«Que o *bouquet* e a fôrça alcoolica, longe de amortecerem, se exaltam muitas vezes pelo aquecimento.

«Que a côr dos vinhos aquecidos é geralmente mais franca.

«Que os vinhos austeros se adoçam pelo aquecimento.

«Que o aquecimento dispensa dois terços pelo menos na aguardentação dos vinhos de embarque.

«Que os vinhos aquecidos logram mais cedo as qualidades apreciaveis da velhice, isto é, depuração, modificação na côr e suavidade.»

Outro distincto enologo portuguez, o snr. Antonio Batalha Reis, no seu apreciado livro—«*A vinha e o vinho em* 1872», escreven algumas páginas sôbre a acção do calor para a conservação do vinho, das quaes considero util transcrever aqui os seguintes excerptos:

«A verdade é que só muito modernamente os trabalhos de mrs. Vergnette-Lamotte e Pasteur, e as multiplices experiencias d'este último, deram uma verdadeira importancia a este meio de conservação, e chamaram para elle as vistas de todos os viticultores.

«Este systema tem por fim destruir no vinho toda o fermento que não foi reduzido no trabalho da fermentação alcoolica, seja qual for o nome e a natureza que os sabios descubram para esse fermento.

«*O nome nada influe para os resultados que se procuram, e toda a importancia* da questão para os viticultores se resume em saber ao certo se o calor aniquila effectivamente as causas de todas as doenças do vinho, sem lhes roubar nenhuma das suas qualidades.

«A resposta encontra-se nas obras de mrs. de Vergnette e Pasteur, nos continuados e constantes trabalhos d'este último, nos artigos e memorias de mrs. Dumas, Terrel de Chênes e Geret e Vinas, no testimunho de muitos vinicultores e negociantes de vinhos, e conjunctamente na apresentação de alguns factos que tenho presenciado, ainda que são elles tão resumidos e humildes, com relação ás auctoridades invocadas antes, que vão aqui mais por uma questão de consciencia do que como uma necessidade. Mas a principal resposta, ou pelo menos a mais conveniente, devem recebel-a os interessados dos proprios ensaios que fizerem com os seus vinhos.

«Por isso o fim unico d'estas linhas é habilitar os vinicultores a dirigir esses trabalhos. O que se segue é colhido das memorias e livros acima citados, e uma pequena parte resultante do estudo que eu mesmo tenho feito sôbre este systema.

«Segundo a opinião de mr. Pasteur devem os apparelhos de aquecimento satisfazer a éstas condições:

«1.ª *Produzir rapidamente e com igualdade* o calor necessario para garantir o vinho contra toda a alteração futura;

«2.ª *Conservar as qualidades naturaes do vinho;*

«3.ª Tornar *facil e pratico* o uso d'este trafego em boas condições economicas.

«Os limites estabelecidos modernamente por mr. Pasteur, entre os quaes se devem aquecer os vinhos, vão desde 50° até 75° centigrados, conforme a sua indole, devendo a temperatura augmentar tanto mais, dentro das referidas graduações, quanto o vinho for mais doce, assucarado e pouco ou nada acido.

. . . . . .

«Na última publicação do snr. Pasteur—*Études sur le vin*, 1873,—encontro as seguintes recommendações:

«A acção do calor sôbre o vinho precisa *ser rapida e durar apenas alguns instantes.*

«Sôbre o liquido quente deve sustentar-se uma forte pressão, *para que os principios volateis do vinho se não evaporem facilmente e essa perda lhe não modifique as qualidades.*

«E' indispensavel *evitar o contacto do ar com o liquido*, quer proximamente ao seu aquecimento, quer depois da applicação do calor; mas *sobretudo durante a operação e em quanto o vinho está quente*. Porque *parece que o oxygenio do ar lhe accentua o gôsto da estufagem, lhe modifica a côr e aroma e o torna magro, sêcco e decaido*. Tambem se aconselha que se não demore nunca o vinho numa temperatura muito elevada, porque lhe ficará perjudicada a elegancia e o aroma.

«O apparelho mais pratico será o que for de uso mais facil e commodo, e reunir uma grande simplicidade a uma necessaria solidez. Afóra isso precisa não communicar sabor nenhum ao vinho, dar um conveniente despejo, gastar pouco combustivel e ser barato.

. . . . . .

«São immensos os factos que mr. Pasteur cita na sua obra *Études sur le vin*, e mr. Vergnette-Lamotte nas memorias que tem escripto sôbre este assumpto, por isso limitar-me-hei a citar factos dados commigo e com patricios nossos.

«D'estes ultimos posso apenas citar os que me contou o ex.^{mo} snr. dr. José Caldeira, porque os mais guardam com tal mysterio as suas experiencias, que não me julgo habilitado a revelal-as aqui. Mas bastam as repetidas experiencias do snr. dr. José Caldeira desde 1866 para chamarem novos adeptos e animarem os mais timidos ou incredulos.

«O snr. dr. José Caldeira, digno juiz da relação de Lisboa, tem melhorado e conservado vinhos da Bairrada por meio do aquecimento de 1866.

«S. ex.^{a} teve a bondade de me fazer provar os seus vinhos, e posso afiançar que encontrei n'elles productos de alta valia como conservação e afinamento.

«Pelo que diz respeito ás minhas experiencias e estudos têem elles cada vez mais robustecido a opinião de que o aquecimento é um poderoso auxiliar do melhoramento e conservação do vinho.

«Os resultados que tinha obtido levam-me a acreditar que os vinhos maduros perdem uma parte do seu adocicado e tornam-se mais seccos, e que os verdes ao contrario ganham uma macieza muito notavel.

«Em todos se uniformisa a côr e se aviva a transparencia. Os novos adiantam e os lotes identificam-se entre si.

«Parece que o calor, obrigando as diversas partes do vinho a dilatar-se, lhes facilita a fusão e auxilia combinações que só se conseguiriam depois de annos de continuo trabalho.

«O gosto de *cozido* só apparece quando é mal dirigido e o vinho foi aquecido na presença de uma grande porção de ar.

«Sempre que ha exclusão do ar não ha gosto de cozido, porque não ha a oxydação que produz esse gosto. (Pasteur).

«O anno passado ensaiei o aquecimento em vinhos do Alemtejo pertencentes ao snr. Ramalho, de Evora, e em vinhos de Torres Novas da propriedade do snr.

Cau da Costa. A differença foi muito notavel em ambos elles, mas sobretudo o do snr. dr. Cau da Costa ficou que parecia outro.»

III

Quando em 1882 remetti ao snr. Conselheiro Ferreira Lapa as amostras de vinhos *estufados* a que já me referi, enviei-lhe tambem algumas amostras de vinhos *aquecidos* pelo methodo Pasteur, deixando as seguintes notas:

N.º 1—*VAF*

Vinho do Campanario da colheita de 1882. Foi trasfegado *sem receber aguardente*. Foi tirada a amostra que tem este numero em 14 de dezembro de 1882, *quando ia ser aquecido* pelo methodo Pasteur.

N.º 2—*VAF*

E' outra amostra do mesmo vinho n.º 1, tirada no mesmo dia 14 de dezembro de 1882, mas *ao sahir do apparelho onde se demorou tres minutos, e onde foi aquecido á temperatura de* 75.º

E'stas duas amostras teem por fim provar que o apparelho empregado para o aquecimento *não introduz no vinho principio algum estranho, ou mau sabor, ou cheiro desagradavel;* nem causa *nenhum damno ao vinho cujas qualidades naturaes,* pelo contrário, o aquecimento *melhora;* e *faz desapparecer o cheiro de enxófre.*

N.º 3—*HC*

Vinho do Sancto Antonio da colheita de 1882. Recebeu 4 *por cento de aguardente, em masto.* Foi *aquecido pelo methodo Pasteur* em 12 de dezembro de 1882, e, depois de alguns dias de repouso, clarificado.

N.º 4—*VAF*

Vinho do Campanario *igual em masto ao das amostras de vinhos estufados n.os 24 e 25. Foi aquecido* pelo methodo Pasteur em 12 de dezembro de 1882, e depois *clarificado uma vez,* e *aguardentado na proporção de 4 por* 100; *e não teve mais trato nenhum.*

N.º 5—*CMP*

Vinho dos arredores do Funchal, de 1881. Foi *aquecido* pelo methodo Pasteur em janeiro de 1882, *aguardentado na proporção de* 2 *por* 100, e clarificado tres vezes.

N.º 6—*FS*

Vinho de Sancto Antonio, de 1881. Foi *aquecido* pelo methodo Pasteur em janeiro de 1882, e depois clarificado uma vez, recebendo 2 *por* 100 *de aguardente.*

N.º 7—*GW*

Vinho do Porto da Cruz de 1880. Foi *aquecido* pelo methodo Pasteur em janeiro de 1882, clarificado, *aguardentado e exposto durante algum tempo ao sol.*

N.º 8—*VC*

Vinho da cidade do Funchal, de 1881. Foi *aquecido* pelo methodo Pasteur em janeiro de 1882, tendo sido aguardentado em dezembro de 1881; e foi de novo *aquecido pelo mesmo methodo,* em novembro de 1882. *Nunca foi clarificado; e não teve nenhum outro trato senão duas trasfegas.*

N.º 9—*FS*

Vinho de Sancto Antonio, de 1881. Foi *abafado* com aguardente, e *aquecido* pelo methodo Pasteur em janeiro de 1882.

Em 3 de fevereiro de 1883 o illustre professor do Instituto Geral d'Agricultura enviou-me o seguinte resultado da prova, a que procedeu, das amostras que em lhe enviára de vinhos da Madeira aquecidos pelo methodo Pasteur:

N.º 1—1882—*VAF*

(não aquecido)

«Vinho branco-palha, *turvo,* com *pico acetico, amollecido,*

N.º 2—1882—*VAF*

(aquecido)

«Vinho branco-palha, *limpido, sabor agradavel, vivo, fresco, ligeiramente acidulo;*

N.º 3—1882—*HC*
(*aquecido*)

«Vinho branco, topasio *claro*, *muito limpido*, *aromatico*, *vivo*, *tirando um pouco para maduro*; *agradavel*.

N.º 4—1881—*VAF*
(*aquecido*)

«Vinho branco, topasio, *muito limpido*, *espirituoso*, *agradavel*;

N.º 5—1881—*CMP*
(*aquecido*)

«Vinho branco, topasio, *muito limpido*, *agradavel*;

N.º 6—1881—*FS*
(*aquecido*)

«Vinho branco, topasio, *muito limpido*, *brandinho*;

N.º 7—1881—*GW*
(*aquecido*)

«Vinho branco, topasio, *muito limpido*, *agradavel*;

N.º 8—1881—*VC*
(*aquecido*)

«O *mesmo que o precedente*.

N.º 9—1881—*FS*
(*aquecido*)

«Vinho branco, abafado, *muito saccharino*, *limpido*, *bem preparado para adubo*.»

IV

Estes resultados, verificados pelo snr. Ferreira Lapa, bastariam, por si sós, para demonstrarem a benefica acção, sôbre os vinhos da Madeira, do aquecimento pelo methodo Pasteur.

Com effeito, os n.os 1 e 2 são amostras do mesmo vinho do Campanario, da colheita de 1882, e até da mesma pipa. Em 14 de dezembro d'esse anno, isto é, cêrca de tres mezes depois de feito o mosto, este vinho, tendo apenas sido tirado o claro, *sem receber aguardente*, foi *aquecido* pelo methodo Pasteur a 75° centigrados. As amostras n.º 1 e n.º 2 foram tiradas no mesmo dia: aquella antes do vinho entrar

no apparelho para ser aquecido; ésta, quando o vinho acabava de sahir do mesmo apparelho onde se havia demorado tres minutos. Estas duas amostras foram provadas pelo snr. Ferreira Lapa perto de dois mezes depois; e essa prova deu o seguinte resultado:—n.° 1 *(não aquecido), turvo,* com *pico acetico, amollecido;* n.° 2 *(aquecido), limpido, sabor agradavel, vivo, fresco, ligeiramente ocidulo.*

O contraste é bem saliente.

O n.° 3, tambem da colheita de 1882, e' tambem *aquecido* pelo methodo Pasteur em dezembro do mesmo anno, tendo recebido 4 por 100 de aguardente, e depois sido clarificado,—foi provado, tambem 5 mezes depois da colheita, e achado —*muito limpido, aromatico, vivo, tirando um pouco para maduro, agradavel.*

E', devéras, notavel que, em tão pouco tempo, este vinho adquirisse taes qualidades, podendo assim entrar, com vantagem, immediatamente no consumo.

O n.° 4, sendo vinho da colheita de 1881, *aquecido* pelo methodo Pasteur em dezembro do mesmo anno, *clarificado uma só vez,* e *aguardentado na proporção de 4 por 100, sem mais trato nenhum,* mostra tambem a acção benefica do mesmo methodo, achando-se, em fevereiro de 1882, muito *limpido, espirituoso, agradavel.* Mas, o que mais assignala este vinho è a circumstancia, que ja tive occasião de fazer notar, de ser igual ao das amostras n.os 24 e 25, o qual, tendo sido educado pelo antigo *processo de estufa,* e tratado por *carvão vegetal* e *carvão animal,* e *aguardentado na proporção de 7 por 100* e de 9 *por 100,* e clarificado, não só uma vez, mas *diversas vezes,*—estava, na amostra n.° 24, *limpido,* mas *pouco agradavel,* e na amostra n.° 25, *turvo,* e com *sabor á vasilha muito desagradavel.*

Este exemplar é, sem dúvida, muito significativo.

Os n.os 5 e 6, ambos da *colheita de* 1881, ambos *aquecidos em janeiro de* 1882, ambos aguardentados na proporção *de* 2 *por* 100, mostravam bem, em fevereiro de 1883, como se póde facilmente apresentar *vinho da Madeira brando e agradavel para pasto.*

Os n.os 6 e 7, um do *Porto da Cruz,* outro da *cidade do Funchal,* mas *ambos da colheita de* 1881, *ambos aquecidos pelo methodo Pasteur* em janeiro de 1882, ambos aguardentados, sem que, todavia,

fosse determinada em nenhum d'elles a proporção da aguardentação com a differença, porém, de que um *esteve algum tempo exposto á acção do calor do sol*, e o outro foi de *novo aquecido, em novembro de* 1882, pelo methodo Pasteur,—apresentavam-se ambos na prova, em fevereiro de 1883, exactamente com os mesmos caracteres—*vinho branco, toposio, muito limpido, agradavel.*

A identidade de caracteres apresentados por estes dois vinhos parece indicar que a *acção prolongada do calor do sol* produziu, num *effeitos similhantes* aos que produziu, no outro, *um segundo aquecimento rapido* pelo methodo Pasteur.

O n.º 9, vinho da colheita de 1881, tendo sido *abafado* em mosto com aguardente, e *aquecido* pelo methodo Pasteur *em janeiro de* 1882, foi classificado assim em fevereiro de 1883:—vinho branco *abafado, muito sacharino, limpido, bem preparado para adubo.* O que mostra que é este um *excellente meio* de conservar o *assucar natural das uvas* para adubar os vinhos.

V

Não ha dúvida:—o aquecimento pelo methodo Pasteur conserva e melhora os vinhos. E estou certo de que, por este methodo, se podem preparar, em pouco tempo, vinhos da Madeira *agradaveis, aromaticos, francos*, com as qualidades *genuinas* do puro summo da uva.

Mas concordo perfeitamente, com o sr. Conselheiro Ferreira Lapa em que difficilmente se poderá chegar a obter, por tal methodo de educação, *o typo generoso e propriamente fidalgo* a que pertencem os vinhos da Madeira. Tambem creio que não é com um aquecimento rapido, talvez de tres ou cinco minutos, em qualquer œnothermo, que se poderá apresentar o vinho classico da Madeira, *generoso, quente, balsamico, perfumado, suavissimo*, nem nenhuns outros vinhos *generosos.*

E não é tambem por meio de um processo que estraga o typo e a natureza dos vinhos, como é o das estufas usadas na Madeira desde

os fins do seculo passado, que se poderão obter aquelles vinhos tão estimados.

Note-se bem que, no processo d'essas estufas, *só no fim de muitos dias* chega o vinho a attingir a temperatura em que tem de ser conservado, quando está reconhecido que convem que o aquecimento lhe dê *rapidamente, e com igualdade*, o calor necessario para a sua conservação; as qualidades naturaes do vinho, que um aquecimento bem dirigido deve conservar, ficam alteradas ou estragadas; os principios volateis escapam-se por uma abertura que é praticada na parte superior de cada pipa, para dar sahida aos productos gazosos das fermentações; o oxygenio do ar que, desde que a fermentação cessa, tem facil entrada por essa abertura, accentua no vinho o gôsto de *cozido*, de *requeimo*, o gôsto chamado de estufa; e a acção, durante mezes, em taes condições, de uma temperatura de 50 a 70° C., torna o vinho *sêcco, magro, decahido*. Accresce que a grande quebra que o vinho tem na estufa, os concertos necessarios para esconderem defeitos nella adquiridos, as mais fortes adubações sacharinas e alcoolicas, e os grandes temperos indispensaveis para poder o vinho ter sahida no mercado, tornam este processo, além de mau, muito caro.

É, pois, absurdo pretender desenvolver no vinho novo as excellentes qualidades que apresenta o vinho de *canteiro* velho, por meio de um processo monstruoso, que deve ser banido da educação de todos os vinhos naturaes.

Não vejo, todavia, entre os outros methodos de aquecimento de vinho de que tenho conhecimento, nenhum que satisfaça convenientemente ás condições que reclama a educação dos vinhos generosos da Madeira, e que seja *facil, economico*, e sufficientemente *industrial* para poder ser applicado, com vantagem igual, em *grande escala*, não só a *garrafas*, senão, principalmente, a *pipas*, a *vasos de grande capacidade*.

Mas eu julgo ter resolvido o problema.

Começo por elevar *rapidamente* a temperatura do vinho, fazendo-o atravessar um *tubo de estanho* aquecido em *banho-maria*.

O vinho sae *quente* d'este apparelho por um tubo do mesmo metal, que o vae deitar no fundo do vaso onde tem de ser conservado

durante muito tempo em temperatura muito branda, e que deve ser, em regra, uma boa pipa de carvalho.

Uma esponja humedecida com agua fria cerra a circumferencia exterior da abertura por onde o tubo penetra na pipa; e serve par condensar vapores do vinho e difficultar-lhes a passagem, e bem assim para diminuir a evaporação estabelecendo pressão sôbre a superficie do vinho.

Convem que a pipa fique cheia; e não ha nisso inconveniente porque o vinho não tem de ser ulteriormente submettido a temperatura mais elevada do que a inicial.

Fecha-se então bem a bocca da pipa com batoque de madeira como deve ter sido fechada a abertura do tôrno.

Segundo que a pipa for destinada a ficar deitada, ou empinada haverá no centro do batoque da bocca, ou do tôrno, uma abertura circular de diametro proprio para ser exteriormente fechada com uma rolha de garrafa; mas de diametro maior interiormente.

Esta rolha será uma valvula de segurança; a temperatura do vinho será conhecida por meio de um thermometro nella enfiado; e as provas e a aguardentação opportunamente convenientes poderão fazer-se facilmente.

A temperatura *inicial* deverá ser capaz de tornar *inertes* os fermentos; podendo variar entre 50 e 70° C., segundo for o vinho mais ou menos alcoolico, e mais ou menos adiantado em edade; devendo convir, em geral, a temperatura de 60° C.

Não deve, em regra, o vinho ser submettido a este methodo de tratamento antes de estár bem claro e clarificado; convindo que tenha ja recebido a terça parte, pelo menos, da aguardente que se calcula dever receber no periodo da sua educação até se achar em estado de poder bem apresentar-se nos mercados.

A percentagem alcoolica do vinho é determinada no principio d'este tratamento, por meio de distillação, num pequeno alambique de J. Salleron, ou de Gay-Lussac.

Fechada a pipa, deve ser logo transportada para logar onde a acção prolongada de calor moderado favoreça o afinamento do vinho.

Num paiz, como a Madeira, onde a temperatura média do in-

verno é 17°14, C., a da primavera 18°,02, a do estio 21°,60, a do outomno 21°,22, e a média annual 19°,50, não é difficil, nem muito despendiosa, a conservação, numa casa fechada e convenientemente disposta, de uma temperatura de 5, 10, ou 15 graus acima da do ar exterior.

Parece-me, com effeito, que, para o fim que tenho em vista, bastará começar pela temperatura de 35° C. e descer convenientemente até 25."

O vinho que, depois de ter recebido uma temperatura superior a 50° C., for logo transportado para a casa onde deve estacionar, e que chamarei *estancia de afinamento*, não chegará, de certo, ahi com menos de 40° C.

Achando-se essa estancia bem disposta, o arrefecimento do vinho será lento, e tanto mais quanto maior numero de pipas entrarem no mesmo dia assim aquecidas; devendo, em todo o caso, ser a *estancia* mantida, por meio de um calorifero apropriado, na temperatura de 35° C., em quanto o vinho não tiver descido a essa temperatura.

Thermometros enfiados nas rolhas das pipas indicarão o grau de calor do vinho. Do mesmo modo a temperatura da estancia será conhecida por thermometros convenientemente dispostos, e que possam ser observados de fóra, atravez de vidros.

O vinho, tendo baixado da temperatura inicial á de 35° C., diminuiu, necessariamente, de volume, deixando na pipá um vão, que deve ser logo preenchido com *boa aguardente* [1], em grau não superior a 50° G. L., ou, approximadamente, 20° Cart.; a não ser que o vinho precise de uma forte adubação alcoolica.

Um pequeno apparelho, de que faz parte um tubo que se desarticula, torna facil a introducção da aguardente nas pipas e a mistura d'esta com o vinho, que, pelo mesmo apparelho, póde ser tambem facilmente extrahido em quantidade sufficiente para prova ou exame.

Logo depois de ter o vinho descido á temperatura de 35° C. e de ter sido preenchido o vão da pipa com aguardente, como fica in-

[1] As aguardentes de *cereaes*, de batata, de *beterraba*, não devem ser empregadas no tratamento dos vinhos.

dicado, deve a temperatura da estancia de afinamento passar para 30° C.

O vinho continúa, pois, a arrefecer até se estabelecer de novo o equilibrio; permanecendo então mais ou menos tempo nesta temperatura, segundo as condições especiaes do vinho e o effeito que se quer obter.

Depois deixa-se ir descendo lentamente o calor até 27° C. *(temperatura da superficie do mar nas regiões tropicaes)*; fazendo-se aqui nova parada, até que se julgue opportuno, quando está perto de findar o tempo do tratamento, fazer outra descida até 25° C., temperatura ésta que, nos paizes temperados como o da Madeira, póde ser a da última estação antes de se apagar o calorifero; o que deixará estabelecer-se o equilibrio com a temperatura do ar exterior.

O vinho póde acabar de arrefecer dentro, ou fóra, da estancia de afinamento.

Ésta estancia, na qual, segundo as circumstancias, os vinhos podem demorar-se mezes, ou apenas semanas ou dias, sob a acção de um calor mais ou menos brando, poderá ser utilisada, com grande vantagem, não só para os vinhos novos, superiores ou baixos, senão tambem para os vinhos de qualquer edade que não tenham completado o seu desenvolvimento.

Assim, por este methodo, de que tenho privilegio, o vinho é posto *rapidamente* e *ao abrigo do ar*, em temperatura *inicial* sufficientemente elevada para *suspender a acção dos fermentos*, produzindo, ao mesmo tempo, outros effeitos favoraveis; e depois é conservado em *vaso fechado*, recebendo, todavia, repetidos supprimentos de aguardente, sob a *acção prolongada* de calor *muito moderado*, entre 35° e 25.° C.,—*melhorando, envelhecendo, afinando-se*, adquirindo *sabor mais agradavel, aroma mais suave, sem contrahir defeitos, nem perder nada das suas qualidades naturaes.*

É um methodo racional, facil, economico, industrial, que realisa, a meu ver, um importante melhoramento na educação dos vinhos, principalmente dos vinhos *generosos*.

VI

E' claro que, por grande que seja o melhoramento do vinho na estancia de afinamento, elle não deixará de precisar, ainda depois, de cuidados e de tempo para completar a sua educação.

Mas parece-me fóra de duvida que, pelos meios que ficam indicados, a educação dos vinhos da Madeira, e a de quaesquer vinhos naturaes, será consideravelmente abreviada, e de modo que nada percam das suas qualidades, e adquiram muito mais cedo os caracteres apreciaveis que só adquiriam em muitos annos. E, assim tratados, poderão os nossos vinhos apresentar-se nos mercados de consumo em boas condições para revindicarem os antigos creditos.

Todavia, não será facil recuperar o terreno perdido se, depois de terem quasi desapparecido da circulação ha perto de um seculo, não houver um grande poder, um grande vulto, que se apresente a garantir-lhes a genuidade, a fazer-lhes realçar o valor, no meio d'essa profusão de vinhos, mais ou menos alterados e falsificados, com que uma industria menos sincera desacredita o *verdadeiro Madeira*, e *perverte o gôsto* dos consumidores.

Ora, esse grande poder, esse grande vulto, só póde e deve ser *uma associação respeitavel de viticultores, de proprietarios, de verdadeiros interessados pelo desenvolvimento da cultura da vinha neste districto, e pelo restabelecimento da antiga reputação dos nossos preciosos vinhos genuinos, com a protecção, e sob as vistas do governo.*

E' incontestavel que seria de grande vantagem para este districto que aqui se estabelecesse uma associação para animar e proteger a cultura da vinha e restabelecer os bons creditos dos nossos vinhos *genuinos*.

Essa associação não coarctaria a legitima liberdade que tem a industria de fabricar vinhos artificiaes com quaesquer outros succos vegetaes assucarados, e mesmo de os misturar com uma certa quantidade de vinhos de uvas; comtanto que nesses vinhos não entre cousa alguma nociva á saude, e os *processos sejam manifestos*, como recommenda a boa fé industrial.

Não ha razão de queixa contra as *imitações* de vinhos da Madeira que se fabricam ostensivamente nos paizes estrangeiros, e se vendem como taes. Essas imitações não desacreditam os nossos vinhos; antes os honram.

O dr. Jules Guyot, na sua excellente obra *Culture de la vigne et vinification*, fallando da conveniencia de exigir a lei a designação ostensiva da composição dos vinhos artificiaes, diz:

«Protestez surtout de toute votre énergie contre celui qui fait le vin de toutes pièces avec de l'eau sucrée mélangée à des verjus ou macérée sur des marcs de raisins; celui-là trompe sur la marchandise: celui-là vole comme le marchand qui vendrait du calicot pour de la toile, à moins qu'il n'inscrive sur ses pièces de vin: —*Vin fait avec du sucre, de l'eau et des marcs de raisins*; ou bien: *Vin fait avec un quart, un tiers, moitié de jus de raisin, et trois quarts, deux tiers, moitié d'eau et de sucre de canne, de betterave, de fécule*, etc. Avec l'étiquette sincère sur son produit, chacun est libre et doit rester libre de vendre telle substance qu'il lui plaît de fabriquer, pourvu qu'elle n'offre rien de vénéneux ou de dangereux pour la santé.»

Não me parece, todavia, que seja com o favor de medidas legislativas e fiscaes coercivas da fraude, sempre odiosas e geralmente inefficazes, que mais devem contar os nossos vinhos genuinos, os quaes teem, para sua defeza, *armas naturaes* muito mais poderosas.

É sabido que todos os vinhos artificiaes que se fabricam nesta ilha, para imitarem o vinho *Madeira*, são *estufados em alta temperatura*, o que lhes deixa sabor e cheiro caracteristico.

É tambem certo que os vinhos de uvas *estufados pelo mesmo processo* ficam alterados; ficam privados das suas qualidades naturaes; e deixam, portanto, de ser vinhos genuinos.

Logo, desde que os vinhos da Madeira que tiverem gôsto ou cheiro de estufa forem reconhecidos como vinhos *não naturaes*, é evidente que os nossos vinhos genuinos, *convenientemente educados*, facilmente se distinguirão, não só pela *ausencia* d'aquelle sabôr ou cheiro caracteristico da estufa, senão pela *suavidade do aroma*, pelo seu *gôsto delicioso*, pelas suas *excellentes qualidades*.

Sendo éstas differenças de facil apreciação; havendo actualmente um meio facil e economico de apressar a educação dos vinhos gene-

rosos; e podendo, sem dúvida, apresentar-se no commércio, com sufficiente remuneração da agricultura e vantagem da industria, vinhos da Madeira verdadeiros, com todas as suas excellentes qualidades naturaes, pelos preços porque ahi estão sendo embarcados tantos vinhos de inferior qualidade; parece-me que uma associação para vinhos tem, nestas condições, bases solidas, que offerecem a agricultores, a proprietarios, a capitalistas, evidentes vantagens, sem as quaes ella não poderia ter vida, nem mesmo passar, talvez, nunca de um sonho dourado.

Mas não basta pronunciar a palavra *associação* para que esteja dicto tudo o que mais importa nessa tão util iniciativa.

A associação é, certamente, um principio fecundo; mas o seu bom resultado depende muito da *fórma* apropriada ao fim e ás circumstancias.

Deverá ser uma *sociedade commercial em nome collectivo?*

Deverá ser uma *sociedade em commandita?*

Deverá ser uma *companhia* ou *sociedade anonyma?*

Parece-me evidente que, nas nossas circumstancias, não póde convir ao objecto que se tem em vista uma sociedade de *responsabilidade solidaria e illimitada de todos os associados*, ou mesmo *só de alguns d'elles fornecendo outros apenas valor determinado pelo qual só são responsaveis.*

Convirá, pois, uma d'essas sociedades em que os associados *limitam a sua responsabilidade ao valor das acções com que subscrevem para um capital determinado?*

VII

Ha muito que se falla na Madeira de uma associação para vinhos.

Eduardo Dias Grande, no seu citado Relatorio de 1865, diz:

«Hoje que a cultura da videira promette vir a ser novamente uma fonte de riqueza e de prosperidade para ésta terra, deviam os proprietarios pensar nos meios de haver para si o commercio dos vinhos e as vantagens que lhe são inherentes.

«A *associação dos viticultores em uma* COMPANHIA para o commercio dos vinhos para o estrangeiro, uma gerencia intelligente que classificasse devidamente os productos vinicolas do districto, que conquistasse a confiança e o credito dos mercados, assegurando aos consumidores a genuidade do genero offerecido, lograria, de certo, este proveitoso intento.

«Não cabe aqui o desenvolvimento d'este pensamento que julgo aproveitavel, e cujo alcance bem poderão os leitores avaliar.»

Mas recentemente é, sem dúvida, o *Diario de Noticias* quem com mais interesse se tem occupado d'esse assumpto.

Em julho de 1888 dizia este jornal:

«A vinha replantada na Madeira offerece o mais lisongeiro e promettedor aspecto; se a promessa não mentir, se tudo o que está lançado e se vae lançando á terra resistir á doença e se aperfeiçoar pelos modernos processos da sciencia, a regeneração da primeira riqueza agricola da Madeira será em breves annos um facto consummado: e esta terra, que já exportou annualmente milhares de pipas de vinho, ficará habilitada a manter na mesma proporção este importantissimo ramo de commercio agricola.

«Mas para isso, não basta que haja vinha robusta e productiva, e que as adegas dos lavradores regorgitem de mostos.

«E' necessario levantar os creditos abatidos do vinho Madeira, outr'ora *universalmente afamado*, e *hoje altamente compromettido pelas contrafacções ignobeis* da especulação indigena e estranha; é preciso abrir ao nosso producto genuino novos mercados em todos os paizes e luctar energicamente com o desprestigio e o monopolio de fóra e de dentro do paiz.

«Para isto não basta um individuo isolado—é indispensavel uma associação poderosa e bem organisada, como existe no Porto e como se encontram no estrangeiro.

«Composta de lavradores viticulas, de negociantes de vinho genuino, de capitalistas que quizessem especular este ramo de commercio, não fallariam á sociedade elementos de progresso e engrandecimento, uma vez que não fossem descurados todos os meios praticos e sensatos para o bom exito da empreza.»

. . . . . .

«Longe de nós a ideia de querer tolher á industria o direito de fabricar vinho artificial, quer de peros, quer de aguardente, agua, assucar e outras substancias inoffensivas para a saude publica: o que quizeramos ver reprimido como abuso fraudulento, lesivo do commercio licito e prejudicialissimo ao justificado credito do vinho Madeira, é a especulação obnoxia de se impingir para o estrangeiro geropigas artificiaes como sendo vinho genuino.

«Fabrique quem quizer vinho de peros ou de tabaibos, mas exporte-o como tal, que nem a modicidade do seu preço poderá fazer concorrencia ao vinho legitimo, nem a inferior qualidade do primeiro desacreditará o segundo.

«O negociante ou o consumidor que faz acquisição de vinhos artificiaes com pleno conhecimento da sua origem; porque attendeu antes á modicidade do preço do que ao quilate e excellencia do producto, não tem de que queixar-se, nem poderá confundir os defeitos do genero com as qualidades especiaes da legitima producção vinicola. Fica inteirado de que se quizer possuir bom vinho, tem de o pagar pelo seu justo valor—porque não se compra o ouro de lei pelo valor do pechibeque.

«Mas desde o momento em que a imitação fraudulenta dos nossos vinhos naturaes concorre dentro e fóra do paiz em competencia com estes, por um preço infimo, e sob a denominação de vinho genuino, commette-se um duplo crime, para cuja repressão devemos envidar todos os nossos esforços, porque vae nisso o interesse d'esta terra.

«E dizemos um duplo crime, porque além de ser uma traficancia illusoria da boa fé commercial, importá tambem o descredito da principal riqueza agricola d'esta terra, o que é um attentado de leso—patriotismo.

«E' certo que tambem no estrangeiro se fabrica do *pseudo* vinho Madeira; mas esse mal, além de não estar na nossa mão o poder evital-o, é, como já tivemos occasião de notar, de muito menos importancia, porque não póde haver ninguem tão ingenuo que não suspeite que o chamado vinho Madeira fabricado, por exemplo, no Cabo da Boa Esperança, não inspira nenhuma confiança, nem passa de uma grosseira imitação do puro Madeira, que não póde ser fabricado sem os especiaes processos da nossa industria, e, o que mais é, sem as qualidades essenciaes da materia prima, inuatas do terreno, subordinadas ás condições biologicas e climatericas d'esta região, que de nenhum modo podem ser substituidas pelo artificio.

«O grande mal e o enorme descredito dos nossos vinhos, consiste, pois, na contrafacção que d'elles se faz entre nós. Disto é que não ha duvidar.

«Para evitar este perigosissimo escolho, em que ameaça naufragar o nosso commercio vinicolo, fôra mister uma serie de providencias legislativas e fiscaes, taes como a fiscalisação permanente das fabricas de vinho e o seu exame chimico no acto da exportação, d'onde resultasse um documento official que authenticasse a genuidade do producto.»

E, em dezembro último, o mesmo jornal, dando noticia da fundação das companhias vinicolas do Norte e do Sul de Portugal, aconselha aos madeirenses que aguardem a discussão que deve ter logar no parlamento, na actual sessão legislativa, sôbre a fundação da *Companhia*

Vinicola do Norte de Portugal; e que, em vista das concessões outorgadas áquella empreza, tratem de obter do govêrno privilegios analogos, fundando com elles *uma* COMPANHIA *vinicola madeirense.*

Tambem o «*Direito*» publicou, no seu numero de 1 de janeiro corrente, uma carta de Lisboa, datada de 19 de dezembro de 1888, na qual o seu correspondente se occupa especialmente das *companhias de vinhos* no continente do reino, e termina dizendo que lhe quer parecer «que a viticultura madeirense tinha muito a ganhar se emprehendesse tambem uma COMPANHIA d'estas, embora gritassem contra ella, como de certo gritariam os senhores commerciantes de vinhos.»

Mas uma *companhia*, uma *sociedade anonyma* com *numero fixo d'acções* e *capital determinado*, como a *Real Companhia Vinicola do Norte*, foi a *Companhia Fabril de Assucar Madeirense*, que representou neste districto um papel muito importante no desenvolvimento da agricultura e da industria.

Ora, serão os resultados produzidos por ésta companhia, debaixo do ponto de vista da fórma da sua organisação, de natureza a aconselharem, aos que se quizerem reunir em corpo social para *animarem* e *protegerem* a *cultura da vinha na Madeira*,—que se constituam em sociedade similhante, *mutatis mutandis*, á que se constituiu com o fim de animar e proteger, nesta terra, a cultura da canna de assucar?

A historia da *Companhia Fabril de Assucar Madeirense*, que pertence a um passado recente, offerece lição tão proficua, principalmente para futuro proximo, que julgo util recordar aqui alguns pontos d'essa historia.

VIII

Quando, em 1852, os vinhos da Madeira foram destruidos pelo *oidium tuckery*, ésta terra poz bem fundadas esperanças na cultura da canna de assucar, que ja, em antiga data, a tinha tornado o centro de um commercio importante.

Mas a nova cultura teve bem depressa de parar no seu desenvolvimento, e, mesmo, de desanimar e esmorecer; porque, em razão

da falta de fabricas, e das más condições industriaes em que se achavam as que existiam, o preço da canna de assucar não dava aos agricultores conveniente remuneração do trabalho.

Comprehendi então que ésta cultura precisava de protecção, e a industria do assucar, de aperfeiçoamento; e promovi, e realisei em 1866, auxiliado por importantes proprietarios d'este districto, uma *sociedade anonyma*, com o fundo social de 100:000$000 réis dividido em acções nominativas de 100$000 réis cada uma, que se denominou *Companhia Fabril de Assucar Madeirense*, tendo o fim, expresso nos seus estatutos, de *animar e proteger a cultura da canna, e aperfeiçoar o fabrico do assucar na Madeira.*

Com effeito, o art. 3.º dos estatutos d'essa companhia, estabelecidos por escriptura pública de 5 de julho de 1866, ratificados em 21 de março de 1867, e approvados por alvará regio de 10 de abril de 1867, diz:

«Art. 3.º — A Companhia tem por fim:

«1.º *Animar e proteger a cultura da canna doce, e aperfeiçoar o fabrico do assucar na Madeira*, fabricando-o por sua conta ou por conta alheia;

«2.º Vender e exportar o producto da canna debaixo das fórmas que julgar mais convenientes.»

Para dar uma ideia do alvoroço com que então foi recebida nesta cidade a fundação de uma companhia com fins tão uteis, vou recuar 22 annos; e, para maior exactidão, reproduzirei algumas palavras escriptas em epocha mais proxima dos acontecimentos que julgo opportuno recordar.

IX

Estamos em 1866. Uma grande sala do palacio do nobre Conde do Carvalhal, ao Largo do Collegio d'esta cidade do Funchal, está cheia, até as portas, de gente de todas as classes. Estão presentes as primeiras auctoridades civil e ecclesiastica do Districto, os proprietarios mais importantes, os homens mais illustrados, e numerosos representantes do povo.

É uma reunião pública. Festeja-se a inauguração de uma associação que deve trazer grandes beneficios ao paiz; saúda-se a fundação da Companhia Fabril de Assucar Madeirense.

Presidente da Meza da Assembleia Geral Provisoria, cabe-me a honra de presidir a tão lusida e imponente reunião.

Abrindo a sessão, tomo a palavra: e, entre as palavras que pronuncio, vão as seguintes:

«Pozemos a mira numa obra de grande vulto, e havemos de attingir o nosso fim. E' nova a empreza?... é ardua numa terra onde o espirito de associação se tem tão pouco manifestado?... Não importa: havemos de conseguir realisal-a porque, intimamente convencidos da prosperidade que ella póde trazer a este paiz estamos decididos a luctar contra todas as difficuldades com a fôrça de vontade que dá a consciencia de que se practica um grande bem.»

Fallam depois diversos oradores; e, entre estes, levanta a voz um distincto sacerdote, o Revd.º Conego Abel Martins Ferreira; e diassim:

«Snr. presidente: Ha uma questão que se agita ha seculos, ha um facto que empana o brilho da moderna civilisação; ha um problema importantissimo que nem os governos mais zelosos, nem os publicistas mais celebres lograram ainda resolver: essa questão, esse facto, esse problema, é o pauperismo, é a mendicidade. Mas hoje todos são concordes em affirmar que a solução do problema está na educação, que desperta no coração os sentimentos de independencia que lhe jazem adormecidos; está nos progressos da industria, que, augmentando a riqueza pública, diminuem os consummidores improductivos.—Acceite, pois, V. Ex.ª os seus consocios, este voto de louvor que espontaneamente lhe offerecem os meus irmãos adoptivos.—Obstaculos que se opponham á realisação de tal projecto, não devem ser motivo para esmorecimento, mas antes novos incentivos para proseguir em tão ardua tarefa.—Creia V. Ex.ª que, se eu fôsse capaz de inveja desejava para mim a gloria de tão generosa iniciativa; porque a gloria, snr. presidente, a gloria, não pertence aos que marcam com rastos de sangue a sua passagem na terra:—para essa raça de Cains ha o stygma dos vindouros, a execração da posteridade:—a gloria é para os que, no remanso da paz, nas luctas incruentas do trabalho, grangeam o bem estar das familias, e preparam a riqueza da sociedade;—para esses ha os encomios da historia; para esses ha os monumentos da industria a apregoar-lhes os nomes, que a humanidade recebe como precioso heraniça.»

A noticia que por toda a Ilha immediatamente se espalha de que se havia fundado uma associação, que ia levantar uma grande fábrica com o fim especial de animar e proteger a cultura da canna dôce e aperfeiçoar o fabrico do assucar na Madeira, dá largos impulsos a ésta cultura, esmorecida e acanhada por desfavoraveis circumstancias agricolas e industriaes.

Uma grata esperança se derrama por toda a população:—plantações novas se fazem por toda a parte.

Está escolhido o local para a fundação da Fábrica.

Eis que se ergue o *espirito do mal*.

Visinhos, levados, talvez, por influencias estranhas, fazem opposição illegal ao local da fundação!

Informações inexactas e menos conscienciosas sobem até a Excelsa Imperatriz D. Amelia, e conseguem que o Augusto Nome de Sua Magestade desça a tomar parte numa opposição injusta e contrária aos interesses d'esta terra, a que era tão affeiçoada.

Espalha-se immediatamente o receio; fórma-se a convicção de que, diante de tal obstaculo, seria impossivel a realisação da empreza:—a cultura da canna pára e esmorece.

Mas, no meio do desânimo geral, ha, entre os socios fundadores, quem, confiando na fôrça do direito e da justiça, prosegue firme no seu caminho.

É longa e laboriosa a lucta; mas vence, por fim, a justiça.

Renasce a esperança; a cultura da canna toma novo incremento.

Energicos esforços conseguem reanimar os membros dispersos e desanimados do corpo d'esta grandiosa associação; não recuam deante de grandes sacrificios uns poucos de homens dedicados; a Companhia Fabril de Assucar Madeirense levanta em 1870 a sua fábrica de assucar e distillação da aguardente.

X

Caminhára o tempo. Estamos em 23 de março de 1873.

Porque é tamanha festa? porque é tão grande regosijo? porquê é tão lusida concorrencia? porque affluc tão compacto o povo

ao estabelecimento da Companhia Fabril de Assucar Madeirense

Celebra-se uma imponente solemnidade religiosa. Sua Ex.ª R.ma chama as bençãos do Ceu para a *Nova Fábrica*, e colloca-a debaixo da protecção de S. João Baptista.

É festa de edificante exemplo e de salutar effeito, que represent uma grande victoria do *bem*, alcançada por improbo trabalho.

Um incommodo de saude do R.mo Snr. Conego Alfredo Cesa d'Oliveira priva a assembleia do prazer de ouvir a palavra eloquent de tão distincto orador sagrado. Mas o illustre presidente da Assembleia Geral da Companhia, o R.mo Snr. Conego Feliciano João Teixeira, substitue dignamente o seu collega, apesar do pouco tempo que tem para preparar-se; e o seu discurso avigora a confiança gera nos beneficios do estabelecimento abençoado.

O quadro dos factos mais importantes, até aquella epocha, da historia de tão util emprehendimento, acha-se tão bem representad nesse discurso; e ha naquella historia exemplo que tanto convem ter em vista quando se tracta da organisação de uma associação vinicol neste districto; que julgo dever reproduzil-o aqui integralmente, apesar da extrema benevolencia com que o orador nelle se refere ao esforços que empreguei em favor da realisação do pensamento patriotico que fez nascer a *Companhia Fabril de Assucar Madeirense:*

«Ex.mo e Revd.mo Sr. Bispo.—Como presidente da assemblea geral da companhia fabril de assucar madeirense, e em seu nome, tenho a honra de pedir a v. ex.ª rev.ma a graça de chamar as bençãos do ceo sôbre este importantissimo edificio, compendio de tamanhos esforços e sacrificios, e de o collocar debaixo da protecção de S. João Baptista, a mais efficaz a que poderiamos recorrer; porque só a este grande Sancto applicou Nosso Senhor Jesus Christo este trecho admiravel de sublimidade e de grandeza:—*inter natus mulierum non surrexit major Joanne Baptista.*

«Como o Sancto Precursor, temos soffrido as agruras do deserto; temos procurado levar a convicção da verdade ao animo dos incredulos; e oxalà que, dentro em pouco, auxiliados com tão valiosa protecção, possamos, com os grandes resultados que d'aqui devemos auferir, proclamar a redempção da industria fabril madeirense, e ver emprehendidos os notaveis commettimentos que só nos podem trazer a acquisição dos melhoramentos grandiosos que o progresso e a moderna civilisação teem proporcionado aos povos. No entretanto, exulto desde j

com ésta festa que hoje aqui pública e solemnemente celebrâmos, porque importa a confissão clara de que cremos que a obra do homem não póde ter garantida a sua segurança e prosperidade se não tiver a Deus por fundamento: *nisi Dominus ædificaverit domum in vanum laboraverunt qui ædificant eam.*

«Senhores:—Um incômmodo imprevisto roubá-nos o prazer de ouvir hoje um dos mais mimosos talentos d'esta terra, um dos mais bellos ornamentos da nossa tribuna sagrada, o distincto membro do conselho fiscal, o meu predilecto amigo e collega o revd.^mo^ sr. conego Alfredo Cesar d'Oliveira. Não podeis imaginar nem um só instante que eu aqui venha com a ideia de preencher devidamente tamanha lacuna. Conheço perfeitamente que deve ser uma surpreza para quasi todos os que aqui se acham o meu apparecimento neste logar; porque não tenho o habito de fallar em público, nem dotes oratorios que me recommendem.

«Apreciae por aqui a violencia que precisei de exercer sôbre mim mesmo para, em virtude do logar que indevidamente occupo nesta associação, acabar por decidir-me a levantar a voz na presença d'uma assembleia onde se encontram os primeiros talentos d'esta terra, e capacidades superiores que tanto teem avultado nas mais brilhantes e subidas posições do nosso paiz:—e seja este protesto o meu salvo-conducto, a minha taboa de salvação no naufragio de que me vejo ameaçado, além da estreiteza do tempo que não podia comportar sufficiente preparação.

«Senhores.—Hoje, que festejâmos a inauguração do estabelecimento da companhia fabril de assucar madeirense, confesso-vos que experimento uma das mais gratas sensações por que tenho passado na minha vida, ja como filho d'esta terra, ja como accionista da mesma companhia, ja como sacerdote que me honro de ser.

«Como filho da Madeira, partilho do prazer que todos devem sentir pela conclusão d'este grandioso monumento, que abre uma epocha verdadeiramente nova e grande na historia da industria fabril madeirense. Como accionista, vejo realisadas lisongeiras e vantajosas esperanças, tantas vezes estremecidas por milhares de embaraços de toda a ordem; vejo encher-se de vida e de vigor ésta associação, que, para caminhar desassombradamente nas condições em que se achava, só carecia de ter confiança em si mesma, dedicação pelo seu paiz, fé robusta nos abundantissimos recursos que elle encerra, mais que sufficientes para animar e impellir uma empresa qualquer d'esta ordem, ainda mesmo nos seus primeiros ensaios. Como sacerdote, vejo aqui a expressão do sentimento mais augusto que faz pulsar o coração do homem:—o sentimento religioso, a fé e a confiança no poderoso influxo da divindade, sem o qual nenhuma obra póde ser nem bem começada, nem bem continuada, nem felizmente concluida; porque, segundo o Apostolo, — *non est aliquid qui plantat neque qui rigat, sed qui incrementum dat Deus.*

«Senhores. O estudo do passado póde e deve dar-nos as mais proveitosas lições para o futuro; a experiencia é um pharol luminoso que nos faz demandar com passos seguros as regiões do porvir; é o fio de Ariadne que nos indica com a maior precisão qual o caminho a trilhar para nos não perdermos em tão enre-

dado labyrintho; é a agulha magnetica que nos aponta sempre para o norte, ainda no meio da tempestade mais solta e desencadeada:—*usus optimus magister*.

«A *Madeira*, em 1851, teve uma lição severa, mas proveitosa. A cultura até então aqui dominante, não me referindo a epochas muito mais remotas, era a da vinha; com o producto d'esta cultura viviam proprietarios e colonos, antecipando uns e outros, com muita frequencia, desde o começo do anno, a venda do genero, que só pelos fins d'elle podiam obter, e pela fórma que lhe queria regular a especulação do negociante, que as mais das vezes abusava das circumstancias precarias em que tanto uns como outros se achavam collocados. Nas mãos d'uns poucos de individuos, pela *maior parte estrangeiros*, *iam parar quasi* todos os nossos vinhos, que eram pagos por um preço baixo e por vezes insignificante, porque o taxavam a seu bello prazer. O vinho não é um genero de primeira necessidade. A maior parte da nossa população arrastava uma vida de dependencia; recebia a prasos o valor do seu producto agricola, e ia logo com elle pagar os generos que devia ou de que precisava para a sua sustentação.

«Circumstancias especiaes que tiveram logar no começo d'este seculo fizeram subir então o preço dos nossos vinhos a um valor quasi fabuloso; e essa fagueira recordação transformava-se em uma miragem seductora e risonha, apoz a qual caminhavamos sempre num anciar continuo, embora não nos fôsse jamais dado tornar a palpar a realidade porque anhelavamos. O bloqueio continental começou e acabou com Napoleão 1.º. Os nossos vinhos não podiam, fóra d'aquellas circumstancias anormaes, conservar por muito tempo a elevação dos seus preços.

«Mas no meio d'isto bateu-nos rijo á porta a adversidade. O archanjo do infortunio, com suas azas negras, pairou-nos sôbre as cabeças, e pareceu haver-nos interceptado os influxos benignos e salutares do ceu. O *oidium tuckeri*, atacando com uma fôrça intensissima a nossa vinha, levava apoz si a desolação e a fome; reduzia á miseria uma grande parte da nossa população; porque a Madeira bem se podia chamar nessa epocha *um grande vinhedo*. A população pobre não tinha o recurso do vinho; a batata, aqui vulgarmente chamada *semilha*, que era um importante elemento de sua sustentação, tambem tinha sido atacada: que fazer em taes condições?

«Emigrar era a ideia unica que sorria a todos, e ésta ideia, animada pela especulação interesseira de alguns individuos, arrastou apoz si uma grande parte dos nossos conterraneos. Vimos sairem familias inteiras e quasi até despovoarem-se freguezias! E os nossos pobres irmãos lá foram, angustiados pela saudade da patria, da familia e dos amigos, ralados pela dor da miseria e da indigencia, procurar, num solo ingrato e erriçado de perigos, num clima quasi inhospito, onde a morte os ameaçava a cada instante e fazia frequentes victimas, os meios indispensaveis para satisfazerem as primeiras necessidades da vida!

«Mas ésta calamidade foi, vista bem de perto, um toque das mãos de Deus e como tal, fecundo em resultados beneficos. Deviamos soffrer uma grave ex-

piação pelo desmazelo com que descuravamos tudo, esquecendo-nos até dos primeiros elementos da vida, reduzindo-nos quasi a um só genero de cultura, caminhando assim sôbre a aresta d'um precipicio do qual estivemos prestes a despenhar-nos.

«Habituados á sombra das nossas balseiras, pouco costumados a sentir o sôpro dos ventos da adversidade, em vez de applicarmos toda a nossa attenção e todos os nossos esforços para combater a molestia que atacava as nossas vinhas, procurando assim a conservação d'ellas, cruzámos os braços, deixámol-as perecer de todo; e assim vimos finar-se completamente o genero de cultura que constituia a nossa principal e quasi unica riqueza.

«Já aqui se me proporcionava ensejo de vos fallar do meu particular amigo o . . . snr. dr. João da Camara Leme, que, achando-se nesta epocha em Montpellier, e chegando-lhe lá a noticia do mal que affligia a sua patria, dirigiu á redacção do *Estudo*, jornal litterario d'esta cidade, e do qual aquelle cavalheiro havia sido distincto collaborador, uma carta em que aconselhava, entre outros expedientes para debellar o *oidium tuckery*, o emprêgo do enxofre: e por certo que as nossas vinhas não se teriam de todo destruido se aquelle brado amigo tivesse achado echo naquelles a quem tanto interessava. Já aqui vos podia fazer presentir que este grande espirito não era para se julgar quebrantado ou vencido em presença de qualquer difficuldade; mas que, pelo contrário, a sua fôrça de tensão e de tenacidade como que se elevava na razão directa da resistencia dos attritos, da difficuldade das circumstancias: *ex digito gigans*. Mas prosigamos.

«Correram os tempos; e mais tarde, aquelles a quem os apuros da fome e da miseria tinham determinado a ir, mar em fóra, em demanda de um futuro qualquer, voltaram aos lares patrios; muito dizimados e transtornados, é verdade, mas a sensação surprehendente que d'elles se apossou, fez-lhes esquecer por um momento os longos annos do penoso exilio, as saudades amargas do destêrro.

«A perspectiva que diante dos olhos se lhes desenrolava, o formoso panorama que lhes deslumbrava a vista, accusavam a mais estranha metarmophose. A população que corria a saudal-os, com a estranheza de que se sentiria possuida ao ver surgir um cadaver do sepulchro, já não trazia o semblante sombrio, triste e allucinado, como o d'aquelle a quem fere rapido e inesperado o raio da desdita. Esse vagueiar tetrico e melancholico havia desapparecido; as alegrias de um trabalho fructifero e abençoado já transpareciam em todos os semblantes; plantas e arbustos d'outros paizes iam-nos proporcionando os necessarios meios de subsistencia; os nossos valles e collinas passavam a substituir a contristadora aridez do passado pelas primicias seductoras da mais luxuriante vegetação: numa palavra, a um inverno desabrido succedia a mais risonha e amena primavera; os arreboes d'uma linda madrugada annunciavam os fulgores do sol da ventura que não tardava a levar a luz e o calor da esperança e do conforto áquelles cujos corações pareciam cerrados para sempre a tão salutares influxos.

«A emigração mesma, que no principio se antolhára como uma calamidade pelas condições especialissimas dos paizes para onde se fizera, e pelo numero de braços que roubára á agricultura, foi um não pequeno elemento de prosperidade para ésta ilha. Além dos recursos immediatos com que aquelles que voltavam corriam desde logo em soccorro do indigente, do fervor religioso que inspiravam gastando, a mãos largas, avultadas quantias com as solemnidades da egreja, como testimunho de reconhecimento para com a Providencia pela protecção que visivelmente lhes dispensára, trouxeram-nos de Demerara uma nova variedade de batata mais productiva, que passou a constituir a base da alimentação da classe pobre bem como outras valiosas producções agricolas. Foi ainda a emigração quem introduzio aqui avultadissimos capitaes, que, lançados ás nossas terras emancipadas pelas recentes conquistas da civilisação e do progresso, teem produzido os fructos admiraveis que temos observado, a transformação de que temos sido testimunhas, e, com ella, um consideravel augmento na riqueza pública e particular, uma situação prospera e lisongeira. Até a propria terra mudou de aspecto no dia em que lhe disseram—*es livre!*

«Mas, se nesta Flor do Oceano, neste paraizo terrestre, nesta portentosa maravilha da natureza, temos logar para todas as plantas exoticas; se aqui se dão approximações incomprehensiveis em qualquer outro ponto do globo, porque ao lado da planta tropical vemos a que se encontra nas proximidades dos polos; se podemos, na Madeira, escolher o genero de cultura que melhor nos aprouver;—é, todavia, certo que não ha nenhuma que possa concorrer vantajosamente, nem ao menos competir com a da canna doce.

«Compulsando a nossa história patria, facil nos foi conhecer que, em tempos mais remotos, a canna fôra uma cultura que se generalisára nesta ilha, e um elemento de riqueza para a nossa patria. O menor consummo do assucar (o qual tem caminhado a par do progresso e da civilisação dos povos), a imperfeição dos apparelhos d'aquelles tempos, não podiam dar áquelle genero valor analogo ao da actualidade; mas que produzimos uma quantidade prodigiosa de assucar sabemol-o por documentos irrefragaveis,—e até as armas d'este municipio o estão attestando.

«Voltou-se, pois, á cultura da canna ensaiada com o mais feliz resultado; e logo se começaram a levantar engenhos de bois com cylindros de madeira, para se moer a canna a fim de a reduzir a mel e a aguardente. Os cylindros de madeira passaram a ser substituidos pelos de ferro; a fôrça dos bois, pela da agua; e só mais tarde vieram as fábricas de assucar;—o que foi não pequeno progresso, mas garantia ainda insufficiente para o cultivador da canna.

«Estas pequenas fábricas, producto de esforços e sacrificios individuaes, estavam muito atrazadas; faltavam-lhes peças importantissimas, aperfeiçoamentos do mais vasto alcance, bem como aos antigos alambiques: de modo que não podiamos produzir bom e barato.

«Foram estas circumstancias, foi o conhecimento das condições especiaes em que se achava a nossa industria fabril relativamente aos paizes que caminhavam na vanguarda da civilisação e do progresso, foi o estudo serio d'esta especialidade a que se votou o ... snr. dr. João da Camara Leme, o que lhe suscitou a ideia de uma grande fábrica que podesse matar o monopolio, garantir um preço que animasse a cultura da canna, e estabelecer a concorrencia.

«Sem dúvida, diz um distincto escriptor, é indispensavel que todo o homem possua os conhecimentos especiaes que exige a sua profissão. Mas estes conhecimentos especiaes não bastam: são apenas uma rotina cega, quando se não sabe ligal-os ao fim a que nos propomos, aos meios de que se póde dispor. Nós não somos chamados a exercer os nossos actos no meio d'um deserto. Exercemol-os no meio da sociedade, e para o uso dos homens; é preciso, pois, estudar a economia da sociedade, em que nos achâmos, para assim dizer, mergulhados, e d'onde depende, necessariamente, a nossa sorte. O estado de sociedade desenvolve interesses que se confundem, outros interesses que se crusam, da mesma sorte que ha na chimica substancias que se combinam e outras que se neutralisam. Para lhe conhecer bem a relação, para que a nossa instrucção seja completa, é mister que conheçamos todos os elementos de que a sociedade se compõe e o que resulta da sua combinação.»

«Foi a convicção profunda d'esta verdade, o desejo de ser util ao seu paiz, o que determinou principalmente o ... snr. dr. João da Camara Leme a estudar tão séria e detidamente os estabelecimentos d'esta ordem e os auxiliares que nesse empenho melhor o podiam ajudar.

«Uma fábrica, porém, naquellas condições não era empreza para uma, duas ou tres pessoas; era mister fundar uma companhia, unico meio de levar á execução ideia de tão vasto alcance. «As sociedades por acções, diz algures um notavel economista, convem ás emprezas que exigem grossos capitaes, e que devem durar mais tempo que a vida de um homem. Um só homem, um pequeno numero de homens, não podiam, sem accusar pouco descortinamento, empenhar seus capitaes e os dos seus herdeiros em emprezas cuja liquidação é difficil ou impossivel. A facilidade de podêr collocar em uma só empreza uma somma limitada, de não arriscar assim senão a porção do capital para esse fim votada, e de podêr reaver-lhe a importancia pela venda de suas acções, torna ésta especie de emprezas accessiveis a todas as fortunas.»

«Parece, portanto, senhores, que, á vista do que deixámos exposto, a ideia d'uma companhia para a satisfação d'uma tão palpitante necessidade, com todas as razões para aguardar um futuro próspero pelo augmento sempre crescente o consummo do assucar, devia ser logo abraçada por todos, e saudada como uma aurora de felicidade para ésta terra.'

«Infelizmente não aconteceu assim. Pozeram-se em acção todos os meios para impedir a realisação d'esta empreza; empenharam-se as mais poderosas influen-

cias; resentiram-se interesses creados bem ou mal entendidos; e foi necessaria uma lucta vigorosa, so para se alcançar a licença do govêrno para a sua fundação, obtida em 1870, tres annos depois de organisada a companhia.

«Não vos tomarei mais tempo historiando-vos todas as difficuldades que se encontraram para levar ésta empresa ao pé em que se acha; difficuldades que, como as cabeças da hydra de Lernos, apenas cortadas logo renasciam com egual vigor. A historia de tudo está bem fresca na memória de todos; podeis vel-a com a maior lucidez nos relatorios das differentes direcções e conselhos fiscaes da mesma companhia.

«Dir-vos-hei somente que era tão possivel a creação d'uma companhia na Madeira, que ja depois d'esta, e á imitação d'ella, se formou outra, embora de muito menores proporções; e brevemente veremos no nosso porto um vapor que virá tambem satisfazer uma importante necessidade e prestar-nos um bom serviço.

«Accrescentarei mais que, como todos sabem, ao levantamento d'esta fábrica se deve o preço subido que obteve a canna no anno passado, e o que está tendo no corrente anno; e, além disso, o nosso producto fabril, como haveis presenciado, é muito superior a quanto aqui se produzia, e em condições de concorrer com qualquer outro, seja qual for a sua procedencia.

«Não insistirei sôbre as vantagens que para todos resultam da concorrencia, nem vos farei o parallelismo da marcha da industria com a civilisação, com o desenvolvimento dos habitos humanitarios, provando-o, se necessario fôsse, com a história na mão.

«Limitar-me-hei a reproduzir aqui dois periodos do relatorio que o conselho fiscal transacto, a que tive a honra de pertencer, apresentou no começo d'este anno á assembléia geral, dando o seu parecer sôbre o que lhe havia sido apresentado pela direcção em 26 de dezembro proximo passado; e assim vereis o modo porque considero este estabelecimento.

«E'sta empreza, a que todos nos achâmos vinculados tambem pelo interesse proprio, é verdade, não é uma especulação particular; é o mais póderoso elemento de prosperidade e riqueza para ésta terra, é o estabelecimento mais importante e adequado para fomentar a riqueza pública, é um appêllo aos sentimentos de todos os madeirenses, que, ricos com os mais excellentes productos da natureza, achavam-se ainda muito aquem de outros paizes com relação aos meios economicos e industriaes de transformar essas producções em generos commerciaes, que podessem não só remir-nos da dependencia em que nos achavamos com respeito aos estranhos, mas pôr-nos á altura de concorrer com elles em qualquer mercado com vantagem decidida para nós, pela excellencia do nosso genero, pela possibilidade de o proporcionar em melhores condições economicas e financeiras, e até pela nossa posição geographica.

«Bem hajam, pois, todos quantos teem coadjuvado ésta importante associação; bem hajam quantos teem acarretado uma pedra para este grande edificio, ou

*

se achem directa ou indirectamente a'elle ligados; porque a creação d'elle, o estabelecimento d'esta grandiosa fábrica, que reune em si os derradeiros aperfeiçoamentos da sciencia e da industria, ha de, necessariamente, marcar uma epocha nova, ha de abrir novos horisontes á industria madeirense; ha de ser o primeiro elo de uma cadeia de arrojados commettimentos que nos devem collocar, a nós, ou aos que nos succederem, em condições que nos não envergonhem: que nos hão de preparar um logar distincto nas grandes associações a que o progresso chama neste grande seculo os povos que povoam a face da terra, e lhes pergunta, a cada um de per si, o que tem feito, o que tem produzido para se tornar digno d'esse appêllo honroso, d'esse grandioso banquete para que todos são brindados, e onde se não reconhecem outros pergaminhos, outros titulos nobilitarios que mais direito tenham á estima e ao respeito de todos, do que aquelles que são filhos da applicação intelligente e fructuosa das faculdades e riquezas de cada um, em ordem a fazer progredir e a melhorar as condições de todos. E' ésta uma profunda convicção nossa, e oxalá que todos quantos podem concorram quanto em si estiver para que ella se traduza numa risonha e lisongeira realidade.»

«Senhores, ainda hoje abundo nestas ideias e repito éstas mesmas palavras com a profunda convicção que naquella data m'as dictou.

«Mas, se é certo que teem bem merecido do seu paiz quantos teem concorrido para este estabelecimento, é fóra de dúvida que o nome do sr. Roberto Leal tem particular direito á nossa gratidão, bem como o do sr. Abecassis e Irmãos: o 1.º, auxiliando-nos com avultados capitaes, facilitou-nos a installação do nosso estabelecimento; o 2.º, pelos recursos que actualmente nos proporciona, habilita-nos para uma laboração regular.

«Saudemos, pois, com o mais entranhado alvoroço, o complemento d'esta obra, a sua inauguração que hoje festejâmos; saudemos o talento superior que a concebeu, a vontade de ferro que a levou á execução, vencendo, á fôrça de uma tenacidade inerivel, perjuizos e preconceitos profundamente arreigados, removendo com o podêr da sua palavra, com a magia do seu esfôrço, attritos poderosissimos que não deixariam de auctorisar a arrojada designação de—*trabalhos de Hercules*—a essa lucta incessante até hoje sustentada á custa de não pequenos sacrificios. Uma vaga recordação de tudo isto acordará no ânimo da posteridade o trecho que se acha escripto na fachada d'este edificio:—*omnia vincit labor improbus*—epilogo eloquente d'um trabalho de 7 annos d'uma fragoa constante, d'uma lucta sem treguas, mas cujo termo hão-de ver coroados das benções de seus irmãos todos aquelles que nunca deixaram de empregar as armas da tenacidade, do cavalheirismo e da lealdade.

«Senhores, não é de hoje nem de hontem que as medidas de mais arrojado alcance, aventadas pelos talentos superiores, encontram grandes embaraços, são consideradas utopias no dizer da actualidade, *desvanecimento* na phrase d'outros tempos.

«Permitti-me que, a proposito de tudo quanto se tem dito e ainda se propalla com relação ao levantamento d'esta fabrica, vos refira, guardada a proporção e distancia devida, um facto com que deparo na historia do nosso paiz. Por este facto conseguirei demonstrar-vos, se me não engano, não só a verdade do que acabo de asseguvar, mas ao mesmo tempo que as companhias são as alavancas *mais poderosas do progresso* e da *prosperidade de um povo*, a *sua arca de salvação* em apertados transes, a vara magica dos grandes profetas politicos e economicos; porque, por via d'ellas, se operam espantosas maravilhas, que nos fazem erguer os olhos, no affan do progresso, para a terra da promissão, ainda mesmo quando nos não é dado saborear-lhe todos os gosos, mas só ás vezes presentil-os ao longe.

«Muitos de vós haveis de conhecer a carta do padre Antonio Vieira dirigida ao *conde da Ericeira*, em que, mostrando-lhe evidentemente que nenhum dos negocios que no tempo d'El-Rei D. João IV lhe foram encommendados ficaram *desvanecidos*, contra o que o dicto conde dizia na sua historia, se exprime assim:

«O primeiro negocio que eu propuz a sua magestade depois da sua feliz acclamação e restauração, foi: que em Portugal, á imitação da Hollanda, se levantassem duas companhias mercantis, uma oriental, outra occidental, para que (sem empenho algum da real fazenda), por meio da primeira se conservasse o commercio da India, e por meio da segunda o do Brazil, trazendo ambas com suas armadas defendido dos hollandezes o que elles nos tomavam, e bastaria a sustentar a guerra contra Castella.»

«Demonstra o mesmo padre como as novas companhias pela nossa posição geographica deviam ganhar mais e gastar menos, o que, juntamente com a clausula de isentar do fisco o dinheiro applicado a esse destino, devia attrahir-nos muito, tanto nacional como estrangeiro. Porém a derradeira condição fez com que o sancto officio prohibisse o papel da proposta e não fosse acceita, *em quanto os apertos da guerra não mostraram que não havia outro meio egualmente effectivo.*

«*A companhia occidental provou a efficacia do meio.*

«Refere depois o que o padre João de Mattos, assistente das provincias de Portugal em Roma, lhe escreveu narrando-lhe que os *politicos romanos*, sabendo do seu arbitrio, lhe disseram:—«*Nós até agora cuidavamos que Portugal se não podia conservar; mas pois elle tem homens que sabem excogitar similhantes arbitrios, não duvidámos da sua conservação.*»

«E' evidente, conclue o padre Antonio Vieira, que este primeiro negocio meu, ou proposto por mim, não merece o nome de desvanecido.

«Senhores, desvanecida parecia tambem a realisação da empreza da nossa companhia; desvanecida se accreditava a idéia da consecução d'um capital tão avultado, desvanecido, numa palavra, é forçoso dizel-o, se afigurava o pensamento da creação d'uma companhia qualquer nesta terra. Mas hoje que este importantissimo edificio está protestando contra tudo isso, hoje que cahiram, um apoz

outro, todos os obstaculos, que se reduziram todos os attritos, graças ao talento e á tenacidade do ... sr. dr. João da Camara Leme, seja-me licito dizer, *mutatis mutandis*, o que, a proposito do alvitre do Padre Antonio Vieira, disseram os politicos romanos:

»*Eu até aqui julgava que a Madeira não podia acompanhar os paizes que caminham na vanguarda da civilisação e do progresso; mas, visto que ella tem homens que sabem excogitar e realisar similhantes arbitrios, ja me não é dado duvidar da sua prosperidade.*«

XI

É fóra de dúvida que a Companhia Fabril de Assucar Madeirense trouxe grandes e immediatos beneficios a ésta terra, que então se achava em situação não menos deploravel do que a actual. A industria fabril aperfeiçoou-se; o preço da canna de assucar subiu a mais do dobro do que era; a cultura desenvolveu-se; o paiz prosperou.

Infelizmente os proprietarios e agricultores não compreheuderam, pela maior parte, que o principal fim d'aquella companhia não fóra especular com capitaes na industria ou no commércio, mas dar nova vida e vigor a um dos ramos agricolas mais importantes d'este districto.

Não comprehenderam que lhes convinha concorrerem com todos os seus esforços para favorecerem e sustentarem um estabelecimento que lhes era tão proveitoso; não comprehenderam que deviam ligar a elle directamente os seus interesses agricolas, tomando cada um na empreza industrial a parte compativel com as suas circumstancias.

E, ou por lamentavel cegueira, ou por condemnavel indifferença, ou por outros sentimentos que não são para louvar, não só não prestaram o auxilio que deviam ao novo estabelecimento fabril, senão, até, muitos d'elles, favoreceram a guerra que contra o mesmo estabelecimento levantaram interesses creados de emprezas puramente particulares; e deixaram sôbre os hombros de um pequeno número de accionistas todo o pêzo da grande empreza de tamanha vantagem pública!

De modo que, não tendo podido a Companhia vender todas as acções, e tendo as despezas da construcção e organisação da fabrica

excedido, por circumstancias extraordinarias, a importancia do fundo social, teve a empreza difficuldades financeiras que não póde resolver, e que a fizeram cahir.

Isto não teria, de certo, acontecido se os proprietarios e agricultores tivessem bem comprehendido onde estavam os seus interesses. Mas tambem se não teria, de certo, dado se, em vez de ter a sociedade sido estabelecida com um capital de 100.000$000 reis dividido em acções de 100$000 reis, fôsse o *capital indeterminado*, o *numero de socios illimitado*, e *muito mais pequeno o valor de cada acção;* pois que, assim, teria, sem dúvida, a empreza reunido no seu seio muito maior número de interesses, e adquirido muito mais elementos de vida, de vigor, de estabilidade.

XII

Pelas razões que ficam expostas, penso que uma associação par proteger os viticultores d'este districto e restabelecer os antigos creditos dos vinhos da Madeira, não deveria ser uma sociedade anonyma da mesma natureza da Companhia Fabril de Assucar Madeirense tanto mais quanto é certo que, para que ella se fundasse, seriam necessarias grandes entradas de capitaes, de que, me parece, os proprietarios e agricultores madeirenses não podem dispor.

E, se as circumstancias se apresentassem sufficientemente favoraveis para que capitalistas de fóra da Madeira, sem interesses ligados á agricultura d'esta terra, fôssem os mais importantes accionistas de uma Companhia de vinhos neste districto, tornar-se-hia essa associação mais de especulação commercial do que de vantagem agricola.

A meu ver deveria ser uma sociedade de *fórma anonyma*, mas com *capital social indeterminado, numero de socios illimitado, condição de admissão pouco onerosas*, e *pequena responsabilidade*. Deveria ser, numa palavra, uma *sociedade cooperativa anonyma, de responsabilidade limitada*.

Várias associações d'este genero se teem ultimamente estabelecido no continente do Reino, para fins analogos. Tal é, por exemplo,

Liga dos Lavradores de Vianna, cujos estatutos foram publicados no «Diario do Governo» n.º 229, de 6 de outubro de 1888.

A sociedade de Vianna tem, porém, um fim muito mais complexo do que conviria, talvez, á nossa, que, na minha opinião, deveria circumscrever-se á *industria vinicola*.

Poderia denominar-se *Associação Vinicola da Madeira*, ou *Real Associação Vinicola da Madeira*.

Compraria, educaria e *venderia* vinhos da Madeira de cuja *pureza* não pode-se duvidar-se, e que *garantiria;* devendo usar *marcas* e *distinctivos especiaes*, ou mesmo *cyrimbos do Estado*, na conformidade do art.º 1.º da lei de 4 de junho de 1883.

Educaria e *venderia* tambem por conta dos associados, ou de estranhos, mediante commissão, vinhos do districto do Funchal, cuja *pureza* estivesse igualmente fóra de dúvida.

Poderia ser socio qualquer proprietario ou lavrador do districto do Funchal, qualquer que tivesse interesse pela industria vinicola d'esta terra, pelo credito dos vinhos da Madeira.

A sociedade teria depositos de vinhos no Funchal, e onde mais as circumstancias aconselhassem. Estabeleceria as mais largas relações commerciaes; e empregaria todos os meios convenientes para fazer conhecidos os seus productos nos mercados estrangeiros.

Os fundos da sociedade consistiriam em joias de admissão, quotas mensaes, commissões, lucros, e qualquer receita eventual.

Poderia a joia ser de 5$000 ou 6$000 réis; devendo ser mais pequena no primeiro anno da existencia da sociedade do que nos annos seguintes. Não seria muito pesada uma quota mensal de 200 ou 300 réis por cada acção; e a responsabilidade de uma acção não deveria ir além de 10$000 réis; não devendo nenhum socio poder ter mais de 50 acções.

No fim do anno seriam divididos os lucros da sociedade, tirada uma parte para fundo de reserva.

Taes são as principaes bases sôbre que, me parece, poderia vantajosamente assentar uma sociedade destinada a proteger a cultura da vinha neste districto e a restabelecer os bons creditos dos vinhos *genuinos* da Madeira, *com a protecção e sob as vistas* do Govêrno.

Se ésta semente podesse não cahir entre abrolhos, se po
achar terreno onde germinasse, e crescesse, e vigorasse, é fe
que daria fructo de grande valia.

ERRATAS

Pag.	Lin.	Erros	Emendas
19..	30	palladar	paladar
20..	2		
«..	17	nespras	nesperas
30..	15	confeccionar	«confeccionar»
44..	21	Note	Nota
46..	6	*At*	*at*
49..	31	imagened	imagined
50..	23	seccs	secs
51..	24	review	Review